



Speiseplan vom 10. bis 14.08.2026

	Dein Menü	Nachtsch	Rohkost / Salat
Montag	Chili sin carne (roten Linsen, Paprika, Kidneybohnen) mit Naturreis und Schmand-Dip (2, 6, 7, 8)	Obst	
Dienstag	Rosmarin-Kartoffeln mit Zitronen-Kräuter-Quark und Reispopper (Wildlachs MSC) (2, 4) veg.: Quinoa-Röstitaler (1d, 2, 3)		Knabberkost Roma-Tomaten
Mittwoch	Vollkorn-Fusilli-Pasta mit Frischkäse-Kräutersoße (1a, 2, 7)	Quarkspeise mit Sauerkirschen (2)	
Donnerstag	Königsberger Klopse (Geflügelhackbällchen) mit Kapernsoße und Salzkartoffeln (1a, 2, 3, 7) veg.: Gemüse-Balls (1a, 2, 3, 6, 7)		Rote Beete
Freitag	Karotten-Orangen-Cremesuppe mit frischem Ingwer und Vollkornbrot (1a, 1d, 2, 7)	Obst	

Änderungen sind vorbehalten.



DE-ÖKO-012

Unser Catering ist bio-zertifiziert nach der VO (EU) 2018/848. Wir verwenden ausschließlich biologische Lebensmittel und Zutaten. Einzige Ausnahme bildet hierbei unser Fisch, der im Rahmen einer nachhaltigen Fischerei mit MSC oder ASC Zertifizierung zum Einsatz kommt.



Unsere Menülinie hat eine DGE Zertifizierung erhalten. Basis der Zertifizierung sind die DGE-Qualitätsstandards für die Verpflegung in Kitas und Schulen. Die Einhaltung der Kriterien wurde von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) überprüft und mit Ihrem Logo ausgezeichnet. Einzige Ausnahme bilden die vegetarischen Komponenten an Tagen, an denen Fisch bzw. Fleisch im Hauptgericht angeboten werden.