



Speiseplan vom 24. bis 28.08.2026

	Dein Menü	Nachtisch	Rohkost / Salat
Montag	Tortellini Verdi Ricotta mit Käse-Sahnesoße und Röstzwiebeln (1a, 2, 7)	Obst	
Dienstag	Lachsfilet (ASC) aus dem Ofen mit Kräuter-Dill-Rahmsauce und Salzkartoffeln (2, 4, 7) veg.: Quinoa-Bratling (1d, 2, 3, 7)		Bunter Paprikasalat mit Essig und Öl
Mittwoch	Vollkorn Penne Rigate mit Paprikasoße und geriebenem Gouda (1a, 2, 7)	Blaubeeren- Joghurt (2)	
Donnerstag	Hühnerfrikassee mit Fingermöhrrchen, grüne Erbsen und Naturreis (2, 7) veg.: Gemüsefrikassee (2, 7)		Knabber-Karotten
Freitag	Tomatencremesuppe mit Dinkel-Baguette (1a, 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.