



Speiseplan vom 31.8. bis 04.09.2026

	Dein Menü	Nachtisch	Rohkost / Salat
Montag	Kartoffel Stampf mit Rahmgemüse (Wurzelscheiben und Erbsen) (2)	Obst	
Dienstag	Kabeljau-Fischfrikadelle, MSC mit Joghurt-Kräuter-Dip und Naturreis (1a, 2, 4, 8) veg.: Kürbis-Zucchini-Taler (1a, 2, 3, 7)		Knabber-Rohkost (Möhre und Gurke)
Mittwoch	Peperonata-Gemüse (Paprika und Tomate) mit Knöfle (1a, 3, 7)	Mango-Joghurt (2)	
Donnerstag	Mini Frikadelle in Tomatensoße (Rinderhackfleisch) mit Vollkorn Fusilli (1a, 3, 7) veg.: Mozzarella - Sticks (1a, 2)		Gurkensalat mit Dill und Essig-Öl- Dressing
Freitag	Hokkaido-Kürbis-Cremesuppe mit frischem Ingwer und Vollkornbrot (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.