



Speiseplan vom 14. bis 18.09.2026

	Dein Menü	Nachtsch	Rohkost / Salat
Montag	Chili sin carne (roten Linsen, Paprika, Kidneybohnen) mit Naturreis und Schmand-Dip (2, 6, 7, 8)	Obst	
Dienstag	Lemon Peppers Alaska Seelachsfilet MSC, paniert mit Kartoffelstampf und Remouladen-Dip (1a, 2, 3, 4) veg.: Grünkern-Bratling (1a, 1d, 2, 3)		Rote Beete-Apfel-Salat
Mittwoch	Kartoffel-Karotten-Gratin mit Mozzarella überbacken (2, 7)	Quarkspeise mit Sauerkirschen (2)	
Donnerstag	Rindfleischbolognese mit Sellerie und Karotten dazu Vollkorn-Penne, Gouda (1a, 2, 7) veg.: Gemüsebolognese (1a, 2, 7)		Knabber-Gurken
Freitag	Weißer Bohnencreme-Suppe mit Lauch und Möhren dazu Vollkornbrötchen (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.