



## Speiseplan vom 21. bis 25.09.2026

|                   | Dein Menü                                                                                                                                         | Nachtisch                    | Rohkost / Salat                                      |
|-------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------|------------------------------------------------------|
| <b>Montag</b>     | <b>Blumenkohl-Linsen-Curry</b><br>dazu Naturreis (2, 7)                                                                                           | Obst                         |                                                      |
| <b>Dienstag</b>   | <b>Putenpfanne "Jäger-Art"</b><br>in Sahnesoße, Champignon-Gemüse<br>und Spätzle (1a, 2, 7)<br><br><b>veg.: Schwäbische Spätzle (1a, 2, 6, 7)</b> |                              | Gurkensalat mit<br>Dill<br>und Essig-Öl-<br>Dressing |
| <b>Mittwoch</b>   | <b>Sonnenblumenkern-Bolognese</b><br>mit Karotten und Tomaten<br>dazu Vollkorn Spirelli (1a, 7, 8)                                                | Zitronen-<br>Quarkspeise (2) |                                                      |
| <b>Donnerstag</b> | <b>Paniertes Wildlachsfilet MSC</b><br>mit Zitronen-Quark und Salzkartoffeln (2, 4)<br><br><b>veg.: Blumenkohl-Karotten-Taler (1d, 2, 3, 7)</b>   |                              | Knabber-Karotten                                     |
| <b>Freitag</b>    | <b>Karotten-Orangen-Cremesuppe</b><br>mit frischem Ingwer<br>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.