



Speiseplan vom 27. bis 31.10.2025

	Dein Menü	Nachtisch	Rohkost / Salat
Montag	Chili sin carne (roten Linsen, Paprika, Kidneybohnen) mit Bulgur und Schmand-Dip (1a, 2, 6, 7, 8)	Obst	
Dienstag	Rindergulasch mit Paprika und Kartoffelpüree (2, 7) veg.: Wurzelgulasch (2, 7)		Farmersalat (Weißkraut und Möhren) (2)
Mittwoch	Vollkorn Penne mit Peperonatasoße (Paprika und Tomate) dazu geriebenem Gouda (1a, 2, 7)	Quarkspeise mit Aprikosen (2)	
Donnerstag	Süßkartoffelcremesuppe dazu Vollkornbrot (1a, 2, 7)		Knabber-Karotten
Freitag	Feiertag - Reformationstag		

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.