



Speiseplan vom 2. bis 06.11.2026

	Dein Menü	Nachtisch	Rohkost / Salat
Montag	Ravioli Verdura mit Gemüsefüllung und Paprikasoße (1a, 7)	Obst	
Dienstag	Wildlachsfilet im Reismantel MSC mit Tomatenquark und Salzkartoffeln (2, 4) veg.: Grünkern-Bratling (1a, 1d, 2, 3)		Gurkensalat mit Dill und Essig-Öl- Dressing
Mittwoch	Vollkorn-Fusilli-Pasta mit Frischkäse-Kräutersoße (1a, 2, 7)	Quarkspeise mit Beerenauswahl (Brombeeren und Himbeeren) (2)	
Donnerstag	Würstchengulasch (Geflügel) mit Paprika und Wurzeln dazu Naturreis (7) veg.: Soja-Gulasch (1a, 6, 7)		Knabber-Rohkost (Möhre und Paprika)
Freitag	Weißer Bohnencreme-Suppe mit Gemüsejulienne (Lauch, Möhren) dazu 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.