



Speiseplan vom 3. bis 07.11.2025

	Dein Menü	Nachtsch	Rohkost / Salat
Montag	Kartoffel Stampf mit Rahmgemüse (Wurzelscheiben und Erbsen) (2)	Obst	
Dienstag	Rindfleisch Cevapcici mit Zaziki-Dip und Naturreis (2) veg.: Gemüsefrikadelle (2, 7)		Knabber-Rohkost Gurke und Paprika
Mittwoch	Sonnenblumenkern-Bolognese mit Karotten und Tomaten dazu Vollkorn Spirelli (1a, 7, 8)	Himbeerjoghurt (2)	
Donnerstag	Wildlachsfilet im Reismantel MSC mit Tomatenquark und Salzkartoffeln (2, 4) veg.: Grünkern-Bratling (1a, 1d, 2, 3)		Gurkensalat in Rahm (2)
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.