



Speiseplan vom 8. bis 12.12.2025

	Dein Menü	Nachtisch	Rohkost / Salat
Montag	Blattspinat mit "Blubb" Rahmspinat-Soße, gekochtem Ei und Salzkartoffeln (2, 3)	Obst	
Dienstag	Geflügelfleischbällchen mit Champignon-Kräutersoße und Naturreis (1a, 2, 3, 7) veg.: Gemüsefrikadelle (1a, 1d, 2, 7)		Bunter Paprikasalat mit Essig und Öl
Mittwoch	Buntes Paprika-Zucchini-Gemüse mit Bulgur (1a, 7)	Birnen- Joghurtspeise (2)	
Donnerstag	Thunfischbolognaise MSC mit Paprika und Tomaten dazu Vollkorn-Penne (1a, 4, 7) veg.: Sojaragout in Paprikasoße (1a, 6, 7)		Knabber-Karotten
Freitag	Kichererbsen-Möhrensuppe mit Vollkorn-Dinkel-Baquette (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. Einige 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. Einige Ausnahme bilden die vegetarischen Komponenten an Tagen, an denen Fisch bzw. Fleisch im Hauptgericht angeboten werden.