



## Speiseplan vom 15. bis 19.12.2025

	<b>Dein Menü</b>	<b>Nachtisch</b>	<b>Rohkost / Salat</b>
<b>Montag</b>	<b>Chili sin carne</b> (roten Linsen, Paprika, Kidneybohnen) mit Bulgur und Schmand-Dip (1a, 2, 6, 7, 8)	Obst	
<b>Dienstag</b>	<b>Hausgemachte Rinderfrikadelle</b> mit Rotkohl und Kartoffelstampf (1a, 2, 3, 8)  <b>veg.: Gemüsebratling (2, 7)</b>		Knabber-Paprika
<b>Mittwoch</b>	<b>Vollkorn Fusilli</b> mit Champignon-Kräutersoße und geriebenen Mozzarella (1a, 2, 7)	Blaubeeren-Joghurt (2)	
<b>Donnerstag</b>	<b>Gebratenes Rotbarschfilet, MSC</b> mit Paprikasoße und Naturreis (1a, 4, 7)  <b>veg.: Gemüse Bullar (1a, 7)</b>		Gurkensalat in Rahm (2)
<b>Freitag</b>	<b>Kartoffel-Gemüsecremesuppe</b> mit Sellerie, Karotten und Dinkel-Haferbrot (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.