



Speiseplan vom 15. bis 19.12.2025

	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	Hausgemachte Rinderfrikadelle mit Rotkohl und Kartoffelstampf (1a, 2, 3, 8) veg.: Gemüsebratling (2, 7)		Knabber-Paprika
Mittwoch	Vollkorn Fusilli mit Champignon-Kräutersoße und geriebenen Mozzarella (1a, 2, 7)	Blaubeeren- Joghurt (2)	
Donnerstag	Gebrautes Rotbarschfilet, MSC mit Paprikasoße und Naturreis (1a, 4, 7) veg.: Gemüse Bullar (1a, 7)		Gurkensalat in Rahm (2)
Freitag	Kartoffel-Gemüsecremesuppe 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. 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.