



## Speiseplan vom 22. bis 26.12.2025

	<b>Dein Menü</b>	<b>Nachtisch</b>	<b>Rohkost / Salat</b>
<b>Montag</b>	<b>Natur Reis</b> mit Rahmgemüse (Wurzelscheiben und Erbsen) (2)	Obst	
<b>Dienstag</b>	<b>Hokkaido-Kürbis-Cremesuppe</b> mit frischem Ingwer und Vollkornbrot (1a, 2, 7)		Knabber-Rohkost Gurke und Paprika
<b>Mittwoch</b>	<b>Heilig Abend</b>  <b>Wir wünschen Allen eine Frohe Weihnacht!</b>		
<b>Donnerstag</b>	<b>Weihnachtsfeiertag</b>  <i>Frohe Weihnachten!</i>		
<b>Freitag</b>	<b>Weihnachtsfeiertag</b>  <i>Frohe Weihnachten!</i>		

**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.