



Speiseplan vom 26. bis 30.01.2026

	Dein Menü	Nachtisch	Rohkost / Salat
Montag	Kartoffel Stampf mit Rahmgemüse (Wurzelscheiben und Erbsen) (2)	Obst	
Dienstag	Rindfleischbolognaise mit Sellerie und Karotten dazu Vollkorn-Penne, Gouda (1a, 2, 7) veg.: Gemüsebolognaise (1a, 2, 7)		Knabber-Rohkost (Möhre und Paprika)
Mittwoch	Rotes Linsen-Curry mit Blumenkohlroschen und Nurreis (2, 7)	Quarkspeise mit Aprikosen (2)	
Donnerstag	Kabeljaufilet MSC im Tempurateig gebacken Zitronen-Quark-Dip und Petersilienkartoffeln (2, 4) veg.: Rösti Grüne Erbse-Masala (2, 7)		Gurkensalat mit Dill und Essig-Öl-Dressing
Freitag	Weisse Bohnencreme-Suppe mit Lauch und Möhren dazu Vollkornbrot (1a, 1d, 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 Ausnahmen bilden die vegetarischen Komponenten an Tagen, an denen Fisch bzw. Fleisch im Hauptgericht angeboten werden.