



Speiseplan vom 14. bis 18.04.2025

	Dein Menü	Nachtisch	Rohkost / Salat
<b>Montag</b>	<p><b>Kibbelinge, MSC</b> Alaska Seelachs-Nuggets, paniert mit Salzkartoffeln und Kräuterquark (1a, 2, 4)</p> <p>veg.: Toskana Sticks (1a, 2)</p>	Obst	
<b>Dienstag</b>	<p><b>Kartoffelauflauf</b> mit Karotten, feinen Erbsen und Gouda überbacken (2, 7)</p>	Cremige Vanille- Quarkspeise (2)	
<b>Mittwoch</b>	<p><b>Putengeschnetzeltes</b> mit Paprikarahmsoße und Parboiled Reis (2, 7)</p> <p>veg.: Soja Geschnetzeltes (1a, 2, 6, 7)</p>		Knabber-Karotten
<b>Donnerstag</b>	<p><b>Hokkaido-Kürbis-Cremesuppe</b> mit frischem Ingwer und Vollkornbrot (1a, 2, 7)</p>	Obst	
<b>Freitag</b>	<p><b>Feiertag</b></p> <p>Wir wünschen Euch ein Frohes Osterfest!</p>		

**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.