



Speiseplan vom 21. bis 25.04.2025

	Dein Menü	Nachtisch	Rohkost / Salat
Montag	Feiertag Ostermontag		
Dienstag	Peperonatasoße mit Tomate und gelb-roter Paprika dazu Naturreis (7)	Obst	
Mittwoch	Rotbarschfilet MSC, paniert mit Kräuterquark-Dip und Kartoffelstampf (1a, 2, 4) veg.: Rösti Grüne Erbse-Masala (2, 7)		Bunter Paprikasalat mit Essig und Öl
Donnerstag	Rindfleischbolognese mit Sellerie und Karotten dazu Vollkorn-Penne, Gouda (1a, 2, 7) veg.: Gemüsebolognese (1a, 2, 7)		Knabber-Rohkost (Möhre und Gurke)
Freitag	Tomatencremesuppe mit Ciabatta (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.