






















SPEISEPLAN

FRESHFOOD
CATERING & EVENTSERVICE

KW 02 vom 07.01 – 10.01.2025

Öko Kontrollstelle DE-ÖKO-007



Speisen	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Beilagen Salat/Suppe		Gurkensalat mit Joghurt 1  		Blattsalat mit Kräuter- Vinaigrette  	
Hauptgericht					Gebratene Minutensteaks von der Hähnchenbrust mit Bio Ratatouille-Gemüse (Zucchini, Aubergine, Paprika), und Reismudel  
Salatteller					
Vegetarisch		Nudeln mit Tomatensoße und Reibekäse (Weizen)  	Vegetarischer Linseneintopf, Dinkel-Vollkorn Brötchen (Dinkel)    	Eier-Pfannkuchen mit Rahmgemüse, Bio- Butterkartoffeln (Weizen) 	
Dessert		Obst 	Bio Obst   	Schokomilchpudding 1,5%  	Joghurt Pfirsich 1,7%  

 **Glutenhaltiges Getreide**
namentlich Weizen (wie Dinkel
und Khao-Dong-Weizen)

 **Krebstiere und
Erzeugnisse daraus**

 **Eier und Erzeugnisse
daraus**

 **Flache und Erzeugnisse
daraus**

 **Erdnüsse und Erzeugnisse
daraus**

 **Soja und Erzeugnisse
daraus**

 **Milch und Erzeugnisse
daraus**

 **Schalfrüchte namentlich
Mandeln, Haselnüsse, Wal-
nüsse, Keschelnüsse, Pekan-
nüsse, Paranüsse, Pistazien,
Macadamianüsse und**

 **Sellerie und Erzeugnisse
daraus**

 **Senf und Erzeugnisse
daraus**

 **Seam und Erzeugnisse
daraus**

 **Schwefeldioxid und
Sulphite mit mehr als
10mg/kg bzw. 10mg/ltr**

 **Lupinen und Erzeugnisse
daraus**

 **Weichtiere und
Erzeugnisse daraus**

 **keine Angaben zu
erhaltenen Allergenen**

 **keine Allergene direkt
erhalten**

Übersicht der Zusatzstoffe: 1 mit Konservierungsstoff 2 mit Farbstoff 3 mit Antioxidationsmittel 4 mit Süßungsmittel Saccharin 5 mit Süßungsmittel Cyclamat 6 mit Süßungsmittel Aspartam, enth. Phenylalaninquelle 7 mit Süßungsmittel Acesulfam 8 mit Phosphat 9 geschwefelt 10 chininhaltig 11 coffeinhaltig 12 mit Geschmacksverstärker 13 geschwärzt 14 gewachst 15 gentechnisch verändert

Die Angebote/Komponenten
mit dem DGE Logo  entsprechen
dem „DGE-Qualitätsstandard für die
Verpflegung in Kitas“ sowie dem
„DGE-Qualitätsstandard
für die Verpflegung in Schulen“ und
werden von der Deutschen Gesellschaft
für Ernährung e. V. (DGE) als eine
Menülinie zertifiziert.