

# SPEISEPLAN

FRESHFOOD  
CATERING & EVENTSERVICE

Speiseplan vom 06.01.2025 bis 31.01.2025

Öko Kontrollstelle DE-ÖKO-007



Montag  
06.01.2025

Feiertag

Dienstag  
07.01.2025

Nudeln mit  
Tomatensoße  
und Reibekäse



Mittwoch  
08.01.2025

Veganer  
Linseneintopf,  
Dinkel-Vollkorn  
Brötchen **(Dinkel)**



Donnerstag  
09.01.2025

Eier-Pfannkuchen  
mit Rahmgemüse,  
Bio- Butterkartoffeln  
**(Weizen)**



Freitag  
10.01.2025

Gebratene Minutensteaks  
von der Hähnchenbrust  
mit Bio Ratatouille  
Gemüse (Zucchini,  
Aubergine, Paprika),  
und Reinsudel



13.01.2025

Badische  
Käsespätzle  
mit Röstzwiebel  
**(Weizen)**



14.01.2025

Gemüse Vollkorn  
Bratling mit  
Schnittlauchdip  
und Kartoffeln  
**(Weizen)**



15.01.2025

Indisches Kartoffelcurry  
mit Hähnchenwürfel, Bio  
Paprika und Süßkartoffeln,  
Kichererbsen mit Bio  
Parboiled Reis



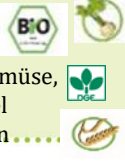
16.01.2025

MSC Alaska Seelachsfilet  
Bordelaise " mit  
Kräuterkruste, Bio  
Kartoffeln **(Weizen)**



17.01.2025

Gemüse Eintopf  
mit Bio Wurzelgemüse,  
Nudeln mit Dinkel  
Vollkorn Brötchen  
**(Dinkel, Weizen)**



20.01.2025

Geschmortes Putenragout  
mit Bio Karotten Steckrüben  
und Vollkorn Spirellis  
**(Weizen)**



21.01.2025

Serviettenknödel mit Bio  
Kohlrabistreifen in Rahm  
**(Weizen, Haselnuss,  
Walnuss)**



22.01.2025

Gebratene Veggi  
Würstchen mit veganer  
Bratensauce, Bio Finger  
Möhren und Kartoffelpüree



23.01.2025

Vegane Gemüse  
Gulaschsuppe mit Bio Paprika,  
Kartoffeln und Dinkel Vollkorn  
Brötchen **(Dinkel)**



24.01.2025

Gebratenes MSC  
Seelachsfilet mit  
Gemüsepaella ( Reis, Erbsen,  
Mix Paprika, Kichererbsen)



27.01.2025

Gebratene Gelbe  
Paprikaschoten mit  
Couscous Paprikafüllung,  
Tomaten Bohnen Sugo  
und Bio Parboiled Reis  
**(Hartweizen)**



28.01.2025

Bio Vollkorn Fusilli mit  
Bio Ratatouille (Zucchini,  
Aubergine, Paprika),  
**(Weizen)**



29.01.2025

Geschmortes Ragout vom Bio  
Kürbis, Pastinaken Würfel,  
Paprika und Kartoffelpüree



30.01.2025

Bulgur mit Möhren,  
Bohnen, Paprikastreifen,  
Mais, Kichererbsen und  
Hähnchenbrustwürfel,  
roter Paprikasauce  
**(Hartweizen)**



31.01.2025

Gebackene MSC Alaska  
Seelachs Fischstäbchen  
mit Bio Spinat in Rahm  
und Bio Kartoffeln  
**(Weizen)**



Glutenhaltiges Getreide  
namentlich Weizen (wie Dinkel  
und Khosrau-Weizen)



Krebstiere und  
Ereuzgnisse daraus



Eier und Ezeugnisse  
daraus



Fische und Ezeugnisse  
daraus



Erndnisse und Ezeugnisse  
daraus



Soja und Ezeugnisse  
daraus



Milch und Ezeugnisse  
daraus



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



Selbstere und Ezeugnisse  
daraus



Samt und Ezeugnisse  
daraus



Seam und Ezeugnisse  
daraus



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



Lupinen und Ezeugnisse  
daraus



Weichtiere und  
Ezeugnisse 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.