

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 Khao-Darb-Weizen)



Krebstiere und
Ereuzgnisse daraus



Eier und Ereuzgnisse
daraus



Fische und Ereuzgnisse
daraus



Erdnüsse und Ereuzgnisse
daraus



Soja und Ereuzgnisse
daraus



Milch und Ereuzgnisse
daraus



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



Selbstere und Ereuzgnisse
daraus



Senf und Ereuzgnisse
daraus



Seesam und Ereuzgnisse
daraus



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



Lupinen und Ereuzgnisse
daraus



Weichtiere und
Ereuzgnisse 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.