SPEISEPLAN

FRESHFOOD
CATERING & EVENTSERVICE

Speiseplan vom 03.02.2025 bis 28.02.2015

Öko Kontrollstelle DE-ÖKO-007

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
03.02.2025 Veggi Bulgur Chili mit Kidneybohnen, Mais und Fladenbrot ***(Weizen)***	**04.02.2025** Ravioli Käse & Spinat mit Tomaten –Basilikum Sauce ***(Weizen)***	**05.02.2025** Hühnerfrikassee mit Bio Erbsen, Bio Möhren und Bio Vollkorn Reis	**06.02.2025** Gnocchi mit Spinat-Käsesauce ***(Hartweizen)***	**07.02.2025** Hähnchen-Cordon Bleu, vegane Bratensauce und Blumenkohl-Kartoffelstampf 2 ***(Weizen)***
10.02.2025 Auflauf von Bio-Steckrüben, Möhren, Sellerie-Kürbis, Pastinak, Kartoffelstampf und Edamer	**11.02.2025** Bio Vollkorn-Penne mit Käsesauce und gebackenem Gemüse Köttbullar mit Erbsen, Mais, Möhren, Paprika. ***(Weizen)***	**12.02.2025** Gebratenes Hähnchenbrustfilet, veganer Bratensauce und Bio Parboiled Reis mit Karotten	**13.02.2025** Gebackenes Lachsschnitzel mit Badischer Grünen Sauce und Bio Kartoffeln ***(Weizen)***	**14.02.2025** Schwäbischer Linseneintopf mit Bio Karotten, Sellerie, Lauch, Dinkel-Spätzle und Vegetarische Knackwurst ***2 (Dinkel)***
17.02.2025 Curry vom Bio Blumenkohl mit gelben Linsen, Bio Parboiled-Reis	**18.02.2025** Badische Kartoffelsuppe mit Bio-Wurzelgemüse und Vollkorn-Dinkel Brötchen (Dinkel)	**19.02.2025** Bio-Vollkorn-Spirellis mit Möhren-Tomaten-Linsen Bolognese (Weizen)	**20.02.2025** Gebackene Fish´n Chips MSC Kap Seehecht Nuggets, Joghurt-Remoulade, geröstete Bio Kartoffeln (Weizen)	**21.02.2025** Puten-Fleischkäse mit veganer Bratensauce, Finger Möhren und Kartoffelpüree 1 3 8
24.02.2025 Vollkorn Penne Salmone mit MSC Wildlachs und passierter Gemüsesoße (Karotten, Lauch, Sellerie) ***(Weizen)***	**25.02.2025** Vegetarische Maultaschen mit Spinat-Käsefüllung mit Tomaten Schmand Sauce ***(Weizen)***	**26.02.2025** Kaiserschmarrn mit Apfelkompott ***(Weizen)***	**27.02.2025** Bio Vollkorn Spaghetti mit Rindfleischbolognese und Edamer ***(Weizen)***	**28.02.2025** Eier – Omelette gefüllt mit Erbsen, Paprika, Karotten, Tomaten, Champignons, Käse, Milchsauce und Bio Kartoffeln mit Butter

Glutenhaltiges Getreide namentlich Weizen (wie Dinkel und Khorasan-Weizen), **Krebstiere** und Erzeugnisse daraus, **Eier** und Erzeugnisse daraus, **Fische** und Erzeugnisse daraus, **Erdnüsse** und Erzeugnisse daraus, **Soja** und Erzeugnisse daraus, **Milch** und Erzeugnisse daraus, **Schalenfrüchte** namentlich Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse, Pekannüsse, Paranüsse, Pistazien, Makadamianüsse und **Sellerie** und Erzeugnisse daraus, **Senf** und Erzeugnisse daraus, **Sesam** 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 enthaltenen Allergenen, **keine Allergene** direkt enthalten

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.