

SPEISEPLAN

FRESHFOOD
CATERING & EVENTSERVICE

Speiseplan vom 03.03.2025 bis 28.03.2025

Öko Kontrollstelle DE-ÖKO-007



Montag
03.03.2025
Ferien

Dienstag
04.03.2025
Ferien

Mittwoch
05.03.2025
Ferien

Donnerstag
06.03.2025
Ferien

Freitag
07.03.2025
Ferien

10.03.2025

Geschmortes vegetarisches Gulasch mit Bio-Karotten-Steckrüben und Vollkorn Spirellis
(Weizen)



11.03.2025

Serviettenknödel mit Rahmsauce
(Weizen, Haselnuss, Walnuss)



12.03.2025

Gebratene Geflügel Bratwurst mit veganer Bratensauce, Bio Finger Möhren und Kartoffelpüree



13.03.2025

Bio Vollkorn Fusilli mit Linsen Bolognese
(Hartweizen)



14.03.2025

Gebratenes MSC Seelachsfilet mit Bio Parboiled Reis und Tomatensauce
(Weizen)



17.03.2025

Gebratene Rindfleischküchle mit badischem Kartoffelsalat und Tomatendip
(Weizen)



18.03.2025

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



19.03.2025

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



20.03.2025

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



21.03.2025

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



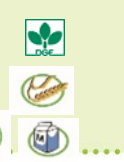
24.03.2025

Frikassee von Bio Erbsen-Möhren mit Bio Vollkorn Reis



25.03.2025

Ravioli Käse & Spinat mit Tomaten -Basilikum Sauce
(Weizen)



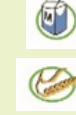
26.03.2025

Kids Chili con Carne mit Rind-Kidney Bohnen Mais und Fladenbrot
(Weizen)



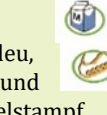
27.03.2025

Gnocchi mit Spinat-Käsesauce
(Hartweizen)



28.03.2025

Hähnchen-Cordon Bleu, vegane Bratensauce und Blumenkohl-Kartoffelstampf
2 (Weizen)



Glutenhaltiges Getreide namentlich Weizen (wie Dinkel und Khmisan-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, Keschelnüsse, Pekannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamianüsse und



Sulfite und Erzeugnisse daraus



Samen 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.