

# SPEISEPLAN

FRESHFOOD  
CATERING & EVENTSERVICE

Speiseplan vom 31.03.2025 bis 02.05.2015

Öko Kontrollstelle DE-ÖKO-007



| Montag<br>31.03.2025   | Dienstag<br>01.04.2025  | Mittwoch<br>02.04.2025  | Donnerstag<br>03.04.2025  | Freitag<br>04.04.2025   |
|--|---|---|---|---|
| Gebratene Minutensteaks von der Hähnchenbrust mit Bio Ratatouille Gemüse (Zucchini, Aubergine, Paprika), und Reismudel | Bio Vollkorn Penne mit Käsesauce und gebackenem Gemüse<br>Köttbullar mit Erbsen, Mais, Möhren, Paprika. <b>(Weizen)</b> | Gebratene Gemüsefrikadelle, vegane Bratensauce und Bio Parboiled Reis mit Karotten <b>(Weizen)</b>            | Gebackenes Lachsschnitzel mit Badischer Grünen Sauce und Bio Kartoffeln <b>(Weizen)</b>               | Schwäbischer Linseneintopf, mit Bio Karotten, Sellerie, Lauch, Spätzle und Geflügel Wienerle <b>(Weizen)</b>      |
| 07.04.2025<br>Curry vom Bio Blumenkohl mit gelben Linsen, Bio Parboiled Reis   | 08.04.2025<br>Badische Kartoffelsuppe mit Bio Wurzelgemüse und Vollkorn Dinkel Brötchen <b>(Dinkel)</b>                 | 09.04.2025<br>Bio Vollkorn Spirellis mit Rinder -Gemüs-Bolognese <b>(Weizen)</b>                              | 10.04.2025<br>MSC Kap Seehecht Nuggets, Joghurt Remoulade und Bio Kartoffeln <b>(Weizen)</b>          | 11.04.2025<br>Puten Fleischkäse mit veganer Bratensauce, Finger Möhren und Kartoffelpüree                         |
| 14.04.2025<br>Veggie Knusperfrikadelle mit badischen Schman Blättele <b>(Weizen)</b>                                   | 15.04.2025<br>Vegetarische Maultaschen mit Spinat Käsefüllung mit Tomaten Schmand Sauce <b>(Weizen)</b>                 | 16.04.2025<br>Kaiserschmarrn mit Apfelkompott <b>(Weizen)</b>   | 17.04.2025<br>Bio Vollkorn Spaghetti mit Rindfleischbolognese und Edamer <b>(Weizen)</b>              | 18.04.2025<br><b>Feiertag</b>   |
| 21.04.2025<br><b>Feiertag</b>  | 22.04.2025<br>Rindfleischküchle mit Schnittlauchdip und Ofenkartoffeln <b>(Weizen)</b>                                  | 23.04.2025<br>Gemüse Eintopf mit Bio Wurzelgemüse, Nudeln mit Dinkel Vollkorn Brötche <b>(Dinkel, Weizen)</b> | 24.04.2025<br>Eier Pfannkuchen (ohne Füllung) mit Apfelkompott und warme Vanillesauce <b>(Weizen)</b> | 25.04.2025<br>Passierte gelbe Erbsensuppe mit Bio Kartoffeln, Möhren und Puten Wienerle                           |
| 28.04.2025<br>Geschmortes Putenragout mit Bio Karotten Steckrüben und Vollkorn Spirellis <b>(Weizen)</b>               | 29.04.2025<br>Serviettenknödel Mit Rahmsauce <b>(Weizen, Haselnuss, Walnuss)</b>  | 30.04.2025<br>Gebratene Geflügel Bratwurst mit veganer Bratensauce, Bio Finger Möhren und Kartoffelpüree      | 01.05.2025<br><b>Feiertag</b>   | 02.05.2025<br>Vegane Gemüse-Gulaschsuppe mit Bio Paprika, Kartoffeln und Dinkel Vollkorn Brötchen <b>(Dinkel)</b> |



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.

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 mit Süßungsmittel Acesulfam 8 mit Phosphat 9 geschwefelt 10 chininhaltig 11 coffeinhaltig 12 mit Geschmacksverstärker 13 geschwärzt 14 gewachst 15 gentechnisch verändert