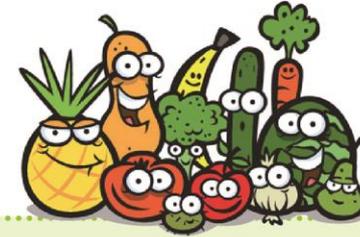


SPEISEPLAN

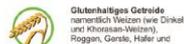
FRESHFOOD
CATERING & EVENTSERVICE

Speiseplan vom 05.05.2025 bis 30.05.2025

Öko Kontrollstelle DE-ÖKO-007



Montag 05.05.2025	Dienstag 06.05.2025	Mittwoch 07.05.2025	Donnerstag 08.05.2025	Freitag 09.05.2025
Gebratene Minutensteaks von der Hähnchenbrust mit Bio Ratatouille-Gemüse (Zucchini, Aubergine, Paprika) und Reismudel (Weizen)	Bio Vollkorn-Penne mit Käsesauce und gebackenen Gemüse Köttbullar mit Erbsen, Mais, Möhren, Paprika (Weizen)	Gebratene Gemüsefrikadelle, vegane Bratensauce und Bio Parboiled Reis mit Karotten (Weizen)	Gebackenes Lachsschnitzel mit Badischer Grünen Sauce und Bio Kartoffeln (Weizen)	Schwäbischer Linseneintopf, mit Bio Karotten, Sellerie, Lauch, Spätzle und Geflügel-Wienerle (Weizen)
12.05.2025 Vollkorn Penne Salmone mit MSC Wildlachs und passierter Gemüesoße (Karotten, Lauch, Sellerie) (Weizen)	13.05.2025 Vegetarische Maultaschen mit Spinat-Käsefüllung mit Tomaten Schmand Sauce (Weizen)	14.05.2025 Kaiserschmarrn mit Apfelkompott (Weizen)	15.05.2025 Bio Vollkorn Spaghetti mit Rindfleischbolognese und Edamer (Weizen)	16.05.2025 Eier – Omelette gefüllt mit Erbsen, Paprika, Karotten, Tomaten, Champignons, Käse, Milchsauce und Bio Kartoffeln
19.05.2025 Gemüselasagne mit Béchamelsauce (Weizen)	20.05.2025 Nudeln mit Gemüse und Sahnesoße (Weizen)	21.05.2025 Gulasch vom Schwarzwälder Weiderind, Bio-Paprika und Bio Reis	22.05.2025 Badisches Linsengemüse mit Spätzle (Weizen)	23.05.2025 Bockwurst vom Schwarzwald Weiderind mit badischem Kartoffelsalat (Essig und Öl) Tomaten-Dip 1 3 8
26.05.2025 Bio Vollkorn Fusilli mit Tomaten Basilikum Sauce, Rindfleischbällchen und Edamer (Weizen)	27.05.2025 Gebratene Hähnchenbrust mit Karotten, Kohlrabi und Romano Bohnen in Rahm und Bio-Kartoffeln	28.05.2025 Badische Kartoffelsuppe mit Bio Wurzelgemüse und Vollkorn-Dinkel-Brötchen (Dinkel)	29.05.2025 Feiertag	30.05.2025 Paniertes MSC-Seelachsfilet mit Blumenkohl-Kartoffel-Gratin (Weizen)



Glutenhaltiges Getreide namentlich Weizen (wie Dinkel und Khmorsam-Weizen), Roggen, Gerste, Hafer und



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, Keschunüsse, Pekannüsse, Paranüsse, Pistazien, Makadamianüsse und



Sellerie und Erzeugnisse daraus



Seefisch und Erzeugnisse daraus



Sesam und Erzeugnisse daraus



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



Lupinen und Erzeugnisse daraus



Weichkorn 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.