

# SPEISEPLAN

FRESHFOOD  
CATERING & EVENTSERVICE

Speiseplan vom 02.06.2025 bis 04.07.2025

Öko Kontrollstelle DE-ÖKO-007



Montag 02.06.2025	Dienstag 03.06.2025	Mittwoch 04.06.2025	Donnerstag 05.06.2025	Freitag 06.06.2025
Sommer-Gemüsesuppe mit weißen Bohnen, Karotten, Erbsen, Muschelnudeln, Grießklößchen und Dinkel Vollkorn Brötchen <b>(Weizen, Dinkel)</b>	Panierte Dorschfilet ,Bio, Kartoffel und Joghurt-Remoulade <b>(Weizen)</b>	Gemüse Ravioli Ratatouille (Zucchini, Auberginen, Tomaten) mit Linsenbolognese <b>(Weizen)</b>	Köttbular Rinderhack-bällchen mit vegetarischer Rahmsauce und Bio Parboiled Reis 3 <b>(Weizen)</b>	Geflügel- Wiener mit Kartoffelpüree und Möhren Rahmgemüse
09.06.2025 <b>Feiertag</b>	10.06.2025 <b>Schulferien</b>	11.06.2025 <b>Schulferien</b>	12.06.2025 <b>Schulferien</b>	13.05.2025 <b>Schulferien</b>
16.06.2025 <b>Schulferien</b>	17.06.2025 <b>Schulferien</b>	18.06.2025 <b>Schulferien</b>	19.06.2025 <b>Schulferien</b>	20.06.2025 <b>Schulferien</b>
23.06.2025 Bio Vollkorn Fusilli mit Tomaten Basilikum Sauce und Edamer <b>(Weizen)</b>	24.06.2025 Gebratene Hähnchenbrust mit Karotten, Kohlrabi und Romano Bohnen in Rahm und Bio-Kartoffeln	25.06.2025 Badische Kartoffelsuppe mit Bio Wurzelgemüse und Vollkorn-Dinkel-Brötchen (Dinkel)	26.06.2025 Gelbe Paprikaschote mit Couscousfüllung, Tomaten- weiße Bohnen-Sugo und Bio Parboiled Reis <b>(Hartweizen)</b>	27.06.2025 Paniertes MSC-Seelachsfilet mit Blumenkohl-Kartoffel-Gratin <b>(Weizen)</b>
30.06.2025 Sommer-Gemüsesuppe mit weißen Bohnen, Karotten, Erbsen, Muschelnudeln, Grießklößchen und Dinkel Vollkorn Brötchen <b>(Weizen, Dinkel)</b>	01.07.2025 Panierte Dorschfilet ,Bio Kartoffel und Joghurt-Remoulade <b>(Weizen)</b>	02.07.2025 Gemüse Ravioli Ratatouille (Zucchini, Auberginen, Tomaten) mit Linsenbolognese <b>(Weizen)</b>	03.07.2025 Köttbular Rinderhack-bällchen mit vegetarischer Rahmsauce und Bio Parboiled Reis 3 <b>(Weizen)</b>	04.07.2025 Geflügel- Wiener mit Kartoffelpüree und Möhren Rahmgemüse



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.