

SPEISEPLAN

FRESHFOOD

CATERING & EVENTSERVICE

Speiseplan vom 15.09.2025 bis 02.10.2025

Öko Kontrollstelle DE-ÖKO-007



Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
15.09.2025 Badische Käsespätzle mit Röstzwiebel (Weizen)	16.09.2025 Rindfleischküchle mit Schnittlauchdip und Ofenkartoffeln (Weizen)	17.09.2025 Hühner-Eintopf mit Bio Wurzelgemüse, Nudeln und Dinkel Vollkorn Brötchen (Dinkel, Weizen)	18.09.2025 Eier-Pfannkuchen (ohne Füllung) mit Apfelkompott und warme Vanillesauce (Weizen)	19.09.2025 Passierte gelbe Erbsensuppe mit Bio Kartoffeln, Möhren und Puten Wienerle
22.09.2025 Geschmortes Putenragout mit Bio-Karotten-Steckrüben und Vollkorn Spirellis (Weizen)	23.09.2025 Serviettenknödel mit Rahmsauce (Weizen, Haselnuss, Walnuss)	24.09.2025 Gebratene Geflügel Bratwurst mit veganer Bratensauce, Bio Finger Möhren und Kartoffelpüree	25.09.2025 Bio Vollkorn Fusilli mit Linsen Bolognese	26.09.2025 Gebratenes MSC Seelachsfilet mit Bio Parboiled Reis und Tomatensauce
29.09.2025 Gebratene Minutensteaks von der Hähnchenbrust mit Bio Ratatouille-Gemüse (Zucchini, Aubergine, Paprika) und Reismudel	30.09.2025 Bio Vollkorn-Penne mit Käsesauce und Rindfleisch-Köttbullar (Weizen)	01.10.2025 Gebratene Gemüsefrikadelle, vegane Bratensauce und Bio Parboiled Reis mit Karotten (Weizen)	02.10.2025 Gebackenes Lachsschnitzel mit Badischer Grünen Sauce und Bio Kartoffeln (Weizen)	03.10.2025 Feiertag



Glutenhaltiges Getreide
namentlich Weizen (wie Dinkel
und Khosrau-Weizen),
Roggen, Gerste, Hafer und
Brotweizen daraus



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, Wal-
nüsse, Keschelnüsse, Pekan-
nüsse, Paranüsse, Pistazien,
Makadamianüsse und
daraus



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

WWW.FRESHFOOD-CATERING.DE

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.