

SPEISEPLAN

FRESHFOOD
CATERING & EVENTSERVICE

Speiseplan vom 03.11.2025 bis 27.11.2025

Öko Kontrollstelle DE-ÖKO-007



Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
03.11.2025 Badische Käsespätzle mit Röstzwiebel (Weizen)	04.11.2025 Rindfleischküchle mit Schnittlauchdip und Ofenkartoffeln (Weizen)	05.11.2025 Hühner-Eintopf mit Bio Wurzelgemüse, Nudeln und Dinkel Vollkorn Brötchen (Dinkel, Weizen)	06.11.2025 Eier-Pfannkuchen (ohne Füllung) mit Apfelkompott (Weizen)	07.11.2025 Passierte gelbe Erbsensuppe mit Bio Kartoffeln, Möhren und Puten Wienerle
10.11.2025 Geschmortes vegetarisches Gulasch mit Bio-Karotten-Steckrüben und Vollkorn Spirellis (Weizen)	11.11.2025 Serviettenknödel mit Rahmsauce (Weizen, Haselnuss, Walnuss)	12.11.2025 Gebratene Geflügel Bratwurst mit veganer Bratensauce, Bio Finger Möhren und Kartoffelpüree	13.11.2025 Bio Vollkorn Fusilli mit Linsen Bolognese (Weizen)	14.11.2025 Gebratenes MSC Seelachsfilet mit Bio Parboiled Reis und Tomatensauce
17.11.2025 Gebratene Polenta Scheiben mit Bio Ratatouille-Gemüse (Zucchini, Aubergine, Paprika) (Weizen)	18.11.2025 Bio Vollkorn-Penne mit Käsesauce und Rindfleisch-Köttbullar (Weizen)	19.11.2025 Gebratenes Hähnchenbrustfilet, veganer Bratensauce und Bio Parboiled Reis mit Karotten	20.11.2025 Gebackenes Lachsschnitzel mit Badischer Grünen Sauce und Bio Kartoffeln (Weizen)	21.11.2025 Schwäbischer Linseneintopf, mit Bio Karotten, Sellerie, Lauch, Spätzle und Geflügel-Wienerle (Weizen)
24.11.2025 Vollkorn Penne Salmone mit MSC Wildlachs und passierter Gemüsesoße (Karotten, Lauch, Sellerie) (Weizen)	25.11.2025 Vegetarische Maultaschen mit Spinat-Käsefüllung und Tomaten Schmand Sauce (Weizen)	26.11.2025 Kaiserschmarrn mit Apfelkompott (Weizen)	27.11.2025 Bio Vollkorn Spaghetti mit Rindfleischbolognese und Edamer (Weizen)	28.11.2025 Eier - Omelette gefüllt mit Erbsen, Paprika, Karotten, Tomaten, Champignons, Käse, Milchsauce und Bio Kartoffeln



Glutenhaltiges Getreide
namentlich Weizen (wie Dinkel
und Khaoisan-Weizen)



Krebstiere und
Ereuzgnisse
daraus



Eier und Ereuzgnisse
daraus



Fische und Ereuzgnisse
daraus



Erdnüsse und Ereuzgnisse
daraus



Soja und Ereuzgnisse
daraus



Milch und Ereuzgnisse
daraus



keine Angaben zu
enthaltenen Allergenen



Schalenfrüchte namentlich
Mandeln, Haselnüsse, Wal-
nüsse, Keschunüsse, Pekan-
nüsse, Paranüsse, Pistazien,
Macadamianüsse und



Sellerie und Ereuzgnisse
daraus



Seefisch und Ereuzgnisse
daraus



Seesam und Ereuzgnisse
daraus



Schwefeldioxid und
Sulphite mit mehr als
10mg/kg bzw. 10mg/l



Lupinen und Ereuzgnisse
daraus



Weichhäute und
Ereuzgnisse daraus



keine Angaben zu
enthaltenen Allergenen



keine Angaben zu
enthaltenen Allergenen



keine Angaben zu
enthaltenen Allergenen

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.