

SPEISEPLAN

FRESHFOOD
CATERING & EVENTSERVICE

Speiseplan vom 07.01.2026 bis 30.01.2026

Öko Kontrollstelle DE-ÖKO-007



Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
		07.01.2026 Pasta mit Tomatensauce und Reibekäse (Weizen)	08.01.2026 Eier-Pfannkuchen (ohne Füllung) mit Apfelkompott (Weizen)	09.01.2026 Passierte gelbe Erbsensuppe mit Bio Kartoffeln, Möhren und Puten Wienerle
12.01.2026 Geschmortes vegetarisches Gulasch mit Bio-Karotten-Steckrüben und Vollkorn Spirellis (Weizen)	13.01.2026 Serviettenknödel mit Rahmsauce (Weizen, Haselnuss, Walnuss)	14.01.2026 Gebratene Geflügel Bratwurst mit veganer Bratensauce, Bio Finger Möhren und Kartoffelpüree	15.01.2026 Bio Vollkorn Fusilli mit Linsen Bolognese (Weizen)	16.01.2026 Gebratenes MSC Seelachsfilet mit Bio Parboiled Reis und Tomatensauce
19.01.2026 Gebratene Minutensteaks von der Hähnchenbrust mit Bio Ratatouille-Gemüse (Zucchini, Aubergine, Paprika), und Reisnudel	20.01.2026 Bio Vollkorn-Penne mit Käsesauce und gebackenem Gemüse Köttbullar mit Erbsen, Mais, Möhren, Paprika. (Weizen)	21.01.2026 Gebratenes Hähnchenbrustfilet, veganer Bratensauce und Bio Parboiled Reis mit Karotten	22.01.2026 Gebackenes Lachsschnitzel mit Badischer Grünen Sauce und Bio Kartoffeln (Weizen)	23.01.2026 Schwäbischer Linseneintopf, mit Bio Karotten, Sellerie, Lauch, Spätzle und Geflügel-Wienerle (Weizen)
26.01.2026 Vollkorn Penne Salmone mit MSC Wildlachs und passierter Gemüesoße (Karotten, Lauch, Sellerie) (Weizen)	27.01.2026 Vegetarische Maultaschen mit Spinat-Käsefüllung und Tomaten Schmand Sauce (Weizen)	28.01.2026 Kaiserschmarrn mit Apfelkompott (Weizen)	29.01.2026 Bio Vollkorn Spaghetti mit Rindfleischbolognese und Edamer (Weizen)	30.01.2026 Eier - Omelette gefüllt mit Erbsen, Paprika, Karotten, Tomaten, Champignons, Käse, Milchsauce und Bio Kartoffeln

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

- Glutenhaltiges Getreide (namentlich Weizen (eink. Dinkel und Khaoisan-Weizen))
- 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, Kastanien, Pekannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamianüsse und ...)
- Sellerie und Erzeugnisse daraus
- Seefisch und Erzeugnisse daraus
- Sesam und Erzeugnisse daraus
- Schwefeldioxid und Sulphite mit mehr als 10mg/kg bzw. 10mg/lit
- Lupinen und Erzeugnisse daraus
- Weichtiere und Erzeugnisse daraus
- keine Angaben zu enthaltenen Allergenen
- keine Allergene direkt enthalten

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.