

SPEISEPLAN

FRESHFOOD
CATERING & EVENTSERVICE

Speiseplan vom 02.02.2026 bis 27.02.2026

Öko Kontrollstelle DE-ÖKO-007



Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
02.02.2026 Hühnerfrikassee mit Bio Erbsen, Bio Möhren und Bio Vollkorn Reis	03.02.2026 Ravioli Käse & Spinat mit Tomaten – Basilikum Sauce (Weizen)	04.02.2026 Kids Chili con Carne mit Rind-Kidney Bohnen Mais und Fladenbrot (Weizen)	05.02.2026 Gnocchi mit Spinat- Käsauce (Hartweizen)	06.02.2026 Cremesuppe von Bio Karotten mit Backerbsen und Bio Knusperbrötchen (Weizen)
09.02.2026 Curry vom Bio Blumenkohl mit gelben Linsen, Bio Parboiled- Reis	10.02.2026 Badische Kartoffelsuppe mit Bio-Wurzelgemüse und Vollkorn-Dinkel Brötchen (Dinkel)	11.02.2026 Bio-Vollkorn-Spirellis mit Rinder-Gemüse Bolognese (Weizen)	12.02.2026 MSC Kap Seehecht Nuggets, Joghurt-Remoulade und Bio Kartoffeln (Weizen)	13.02.2026 Puten-Fleischkäse mit veganer Bratensauce, Finger Möhren und Kartoffelpüree
16.02.2026 Gebratene Rindfleischküchle mit badischem Kartoffelsalat und Tomatendip (Weizen)	17.02.2026 Bio Vollkorn Fusilli mit Bio Ratatouille (Zucchini, Aubergine, Paprika), Tomaten (Weizen)	18.02.2026 Geschmortes Ragout vom Bio Kürbis, Pastinaken Würfel, Paprika und Kartoffelpüree	19.02.2026 Bulgur mit Möhren, Bohnen, Paprikastreifen, Mais, Kichererbsen und Hähnchenbrustwürfel, roter Paprikasauce (Hartweizen)	20.02.2026 Gebackene MSC Alaska-Seelachs-Fischstäbchen mit Bio Spinat in Rahm und Bio Kartoffeln (Weizen)
23.02.2026 Badische Käsespätzle mit Röstzwiebel (Weizen)	24.02.2026 Rindfleischküchle mit Schnittlauchdip und Ofenkartoffeln (Weizen)	25.02.2026 Hühner-Eintopf mit Bio Wurzelgemüse, Nudeln und Dinkel Vollkorn Brötchen (Dinkel, Weizen)	26.02.2026 Eier-Pfannkuchen (ohne Füllung) mit Apfelkompott (Weizen)	27.02.2026 Passierte gelbe Erbsensuppe mit Bio Kartoffeln, Möhren und Puten Wienerle



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



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, Keschunüsse, Pekan-
nüsse, 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/l



Lupinen und Erzeugnisse
daraus



Weichhäute 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.