

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-Käsesauce (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 Seehaft Nuggets, Joghurt-Remoulade und Bio Kartoffeln (Weizen)



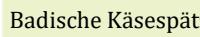
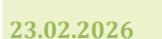
13.02.2026

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)



23.02.2026

Badische Käsespätzle mit Rösti zwiebel (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



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 coffeeinhaltig 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.