

SPEISEPLAN

FRESHFOOD
CATERING & EVENTSERVICE

Speiseplan vom 02.03.2026 bis 27.03.2026

Öko Kontrollstelle DE-ÖKO-007



Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
02.03.2026 Geschmortes vegetarisches Gulasch mit Bio-Karotten-Steckrüben und Vollkorn Spirellis (Weizen)	03.03.2026 Serviettenknödel mit Rahmsauce (Weizen, Haselnuss, Walnuss)	04.03.2026 Gebratene Geflügel Bratwurst mit veganer Bratensauce, Bio Finger Möhren und Kartoffelpüree	05.03.2026 Bio Vollkorn Fusilli mit Linsen Bolognese (Weizen)	06.03.2026 Gebratenes MSC Seelachsfilet mit Bio Parboiled Reis und Tomatensauce
09.03.2026 Gebratene Minutensteaks von der Hähnchenbrust mit Bio Ratatouille-Gemüse (Zucchini, Aubergine, Paprika), und Reismudel	10.03.2026 Bio Vollkorn-Penne mit Käsesauce und gebackenem Gemüse Köttbullar mit Erbsen, Mais, Möhren, Paprika. (Weizen)	11.03.2026 Gebratenes Hähnchenbrustfilet, veganer Bratensauce und Bio Parboiled Reis mit Karotten	12.03.2026 Gebackenes Lachsschnitzel mit Badischer Grünen Sauce und Bio Kartoffeln (Weizen)	13.03.2026 Schwäbischer Linseneintopf, mit Bio Karotten, Sellerie, Lauch, Spätzle und Geflügel-Wienerle (Weizen)
16.03.2026 Vollkorn Penne Salmone mit MSC Wildlachs und passierter Gemüsesoße (Karotten, Lauch, Sellerie) (Weizen)	17.03.2026 Vegetarische Maultaschen mit Spinat-Käsefüllung und Tomaten Schmand Sauce (Weizen)	18.03.2026 Kaiserschmarrn mit Apfelkompott (Weizen)	19.03.2026 Bio Vollkorn Spaghetti mit Rindfleischbolognese und Edamer (Weizen)	20.03.2026 Eier – Omelette gefüllt mit Erbsen, Paprika, Karotten, Tomaten, Champignons, Käse, Milchsauce und Bio Kartoffeln
23.03.2026 Hühnerfrikassee mit Bio Erbsen, Bio Möhren und Bio Vollkorn Reis	24.03.2026 Ravioli Käse & Spinat mit Tomaten –Basilikum Sauce (Weizen)	25.03.2026 Kids Chili con Carne mit Rind-Kidney Bohnen Mais und Fladenbrot (Weizen)	26.03.2026 Gnocchi mit Spinat-Käsesauce (Hartweizen)	27.03.2026 Cremesuppe von Bio Karotten mit Backerbsen und Bio Knusperbrötchen (Weizen)



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



Krebstiere und
Ereuzgnisse
daraus



Eier und Eizugnisse
daraus



Fische und Eizugnisse
daraus



Erdnüsse und Eizugnisse
daraus



Soja und Eizugnisse
daraus



Milch und Eizugnisse
daraus



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



Sellerie und Eizugnisse
daraus



Seefisch und Eizugnisse
daraus



Seesam und Eizugnisse
daraus



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



Lupinen und Eizugnisse
daraus



Weichtiere und
Eizugnisse 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.