

SPEISEPLAN

FRESHFOOD
CATERING & EVENTSERVICE

Speiseplan vom 13.04.2026 bis 01.05.2026

Öko Kontrollstelle DE-ÖKO-007



Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<p>13.04.2026 Curry vom Bio Blumenkohl mit gelben Linsen, Bio Parboiled- Reis</p>	<p>14.04.2026 Badische Kartoffelsuppe mit Bio-Wurzelgemüse und Vollkorn-Dinkel Brötchen. (Dinkel)</p>	<p>15.04.2026 Bio-Vollkorn-Spirellis mit Rinder-Gemüse Bolognese (Weizen)</p>	<p>16.04.2026 MSC Kap Seehecht Nuggets, Joghurt-Remoulade und Bio Kartoffeln (Weizen)</p>	<p>17.04.2026 Puten-Fleischkäse mit veganer Bratensauce, Finger Möhren und Kartoffelpüree</p>
<p>20.04.2026 Gebratene Rindfleischküchle mit badischem Kartoffelsalat und Tomatendip (Weizen)</p>	<p>21.04.2026 Bio Vollkorn Fusilli mit Bio Ratatouille (Zucchini, Aubergine, Paprika), Tomaten (Weizen)</p>	<p>22.04.2026 Geschmortes Ragout vom Bio Kürbis, Pastinaken Würfel, Paprika und Kartoffelpüree</p>	<p>23.04.2026 Bulgur mit Möhren, Bohnen, Paprikastreifen, Mais, Kichererbsen und Hähnchenbrustwürfel, roter Paprikasauce (Hartweizen)</p>	<p>24.04.2026 Gebackene MSC Alaska- Seelachs-Fischstäbchen mit Bio Spinat in Rahm und Bio Kartoffeln (Weizen)</p>
<p>27.04.2026 Badische Käsespätzle mit Röstzwiebel (Weizen)</p>	<p>28.04.2026 Rindfleischküchle mit Schnittlauchdip und Ofenkartoffeln (Weizen)</p>	<p>29.04.2026 Hühner-Eintopf mit Bio Wurzelgemüse, Nudeln und Dinkel Vollkorn Brötchen (Dinkel, Weizen)</p>	<p>30.04.2026 Eier-Pfannkuchen (ohne Füllung) mit Apfelkompott (Weizen)</p>	<p>01.05.2026 Maifeiertag</p>



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, Wal-
nüsse, Kastanien, Pekan-
nüsse, Paranüsse, Pistazien,
Macadamianüsse und



Sellerie und Erzeugnisse
daraus



Senf und Erzeugnisse
daraus



Sesam und Erzeugnisse
daraus



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



Lupinen und Erzeugnisse
daraus



Weichtiere 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

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.