














# SPEISEPLAN

**FRESHFOOD**  
CATERING & EVENTSERVICE

Speiseplan vom 04.05.2026 bis 22.05.2026

Öko Kontrollstelle DE-ÖKO-007



Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<p><b>04.05.2026</b> Gnocchi mit Käsesauce <b>(Weizen)</b></p> 	<p><b>05.05.2026</b> Schwäbischer Linseneintopf, mit Bio Karotten, Sellerie, Lauch, Spätzle und Geflügel- Wienerle <b>(Weizen)</b></p> 	<p><b>06.05.2026</b> Eier-Pfannkuchen mit Apfelmus <b>(Weizen)</b></p> 	<p><b>07.05.2026</b> Bio Vollkorn-Penne mit Tomatensauce und Rindfleisch-Köttbullar <b>(Weizen)</b></p> 	<p><b>08.05.2026</b> Paniertes Schnitzel von der Putenbrust mit Röstkartoffeln und veganer Bratensauce <b>(Weizen)</b></p> 
<p><b>11.05.2026</b> Bio Vollkorn Fusilli mit Tomaten Basilikum Sauce, Rindfleischbällchen und Edamer <b>(Weizen)</b></p> 	<p><b>12.05.2026</b> Gebratene Hähnchenbrust mit Karotten, Kohlrabi und Romano Bohnen in Rahm und Bio-Kartoffeln</p> 	<p><b>13.05.2026</b> Badische Kartoffelsuppe mit Bio Wurzelgemüse und Vollkorn-Dinkel-Brötchen <b>(Dinkel)</b></p> 	<p><b>14.05.2026</b> <b>Feiertag</b></p>	<p><b>15.05.2026</b> Paniertes MSC-Seelachsfilet mit Blumenkohl-Kartoffel- Gratin <b>(Weizen)</b></p> 
<p><b>18.05.2026</b> MSC-Lachs-Tortellini „aurora“ mit Tomatensahnesauce <b>(Weizen)</b></p> 	<p><b>19.05.2026</b> Nudeln mit Sahnesoße und Erbsen <b>(Weizen)</b></p> 	<p><b>20.05.2026</b> Gulasch vom Schwarzwälder Weiderind, Bio-Paprika und Bio Reis</p> 	<p><b>21.05.2026</b> Badisches Linsengemüse mit Spätzle <b>(Weizen)</b></p> 	<p><b>22.05.2026</b> Bockwurst vom Schwarzwald Weiderind mit badischem Kartoffelsalat (Essig und Öl), Tomaten-Dip 1 3 8</p>

- Glutenhaltiges Getreide** (namentlich Weizen (wie 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**
- Senf 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**

**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.