

SPEISEPLAN

FRESHFOOD
CATERING & EVENTSERVICE

Speiseplan vom 01.12.2025 bis 19.12.2025

Öko Kontrollstelle DE-ÖKO-007



Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag

01.12.2025

Hühnerfrikassee mit Bio Erbsen, Bio Möhren und Bio Vollkorn Reis



02.12.2025

Ravioli Käse & Spinat mit Tomaten -Basilikum Sauce (Weizen)



03.12.2025

Kids Chili con Carne mit Rind-Kidney Bohnen Mais und Fladenbrot (Weizen)



04.12.2025

Gnocchi mit Spinat-Käsesauce (Hartweizen)



05.12.2025

Cremesuppe von Bio Karotten mit Backerbsen und Bio Knusperbrötchen (Weizen)



08.12.2025

Curry vom Bio Blumenkohl mit gelben Linsen, Bio Parboiled-Reis



09.12.2025

Badische Kartoffelsuppe mit Bio-Wurzelgemüse und Vollkorn-Dinkel Brötchen (Dinkel)



10.12.2025

Bio-Vollkorn-Spirellis mit Rinder-Gemüse Bolognese (Weizen)



11.12.2025

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



15.12.2025

Gebratene Rindfleischküchle mit badischem Kartoffelsalat und Tomatendip (Weizen)



16.12.2025

Bio Vollkorn Fusilli mit Bio Ratatouille (Zucchini, Aubergine, Paprika), Tomaten (Weizen)



17.12.2025

Geschmortes Ragout vom Bio Kürbis, Pastinaken Würfel, Paprika und Kartoffelpüree



18.12.2025

Bulgur mit Möhren, Bohnen, Paprikastreifen, Mais, Kichererbsen und Hähnchenbrustwürfel, roter Paprikasauce (Hartweizen)



19.12.2025

Gebackene MSC Alaska-Seelachs-Fischstäbchen mit Bio Spinat in Rahm und Bio Kartoffeln (Weizen)



Glutenhaltiges Getreide: namentlich Weizen (wie Dinkel und Khorasan-Weizen).



Krebstiere und Erzeugnisse daraus



Eier und Erzeugnisse daraus



Fische und Erzeugnisse daraus



Erdnüsse und Erzeugnisse daraus



Baja und Erzeugnisse daraus



Milch und Erzeugnisse daraus



Schalenfrüchte: namentlich Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kiesschalen, Pekannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamianüsse und Macadamianüsse.



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 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.