

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 Seehecht Nuggets, Joghurt-Remoulade und Bio Kartoffeln (Weizen)	12.12.2025 Puten-Fleischkäse mit veganer Bratensauce, Finger Möhren und Kartoffelpüree
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 Khaoisan-Weizen),
Roggen, Gerste, Hafer



Krebstiere und
Ereuzgnisse 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, Keschunüsse, Pekan-
nüsse, Paranüsse, Pistazien,
Macadamianüsse und



Sellerie und Erzeugnisse
daraus



Seefisch und Erzeugnisse
daraus



Sesam und Erzeugnisse
daraus



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



Lupinen und Erzeugnisse
daraus



Weichkäse und Erzeugnisse
daraus



keine Angaben zu
enthaltenen Allergenen



keine Allergene direkt
enthalten

Übersicht der Zusatzstoffe: 1 mit Konservierungsmittel 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.