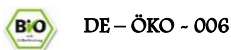


Speiseplan vom 24.03.25 – 28.03.25

- Montag:** Pasta 3.1 mit Thunfischbolognese 5
(Hartweizennudeln, Thunfisch, Tomaten, Gewürze)
Bunter Kohlsalat
- Dienstag:** Wirsing Eintopf 2 mit Vollkornbrot 3.2
(Kartoffeln, Wirsing, Möhren, Gewürze)
Mandarinenkuchen 3.1,4
- Mittwoch:** Ofengemüse mit „Humus“
(Zucchini, Möhren, Paprika, Drillinge, Kichererbsen, Gewürze)
Cous Cous Salat 3.1
- Donnerstag:** Mini Frikadellen mit Kartoffel-Möhrenstampf
(Kartoffeln, Möhren, Geflügelfrikadellen, Gewürze)
Bananen
- Freitag:** Maultaschen 3.1 mit Bärlauchsauce 1
(Maultaschen, Sahne, Bärlauch, Gewürze)
Gemüserohkost

1 Milch	5 Fisch/ konventionell / MSC zertifiziert
2 Sellerie	6 Nuss
3 Hafer	6.1 Kokos
3.1 Weizen	6.2 Cashew
3.2 Roggen	6.3 Erdnuss
3.2 Dinkel	7 Senf
4 Eier	8 Soja



Alle Zutaten aus kontrolliert ökologischem Anbau

Unser Speiseplan entspricht dem „DGE Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas“. Er wurde von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE)

zertifiziert und mit diesem Logo  ausgezeichnet.

Vitaminreich GmbH Inh. Sandra Görtz - Grünstraße 35, 42551 Velbert
Steuernummer 139/5826/1822
Ust.IdNr. DE304931563

Tel: 02051/8004756 info@vitaminreich-biocatering.de www.vitaminreich-biocatering.de