diversa
catering und gemeinschaftsverpflegung

**Tagesgericht am:**

23.11.2026

# Wir setzen uns für mehr bioregionale Lebensmittel in der Schulverpflegung ein.

| MENÜ 1 | MENÜ 2 | DESSERT |
|---|---|---|
| Möhren-Kartoffel-Eintopf<br>dazu Baguette (a,a1,a3) | Schnippelbohnen-Eintopf<br>mit Sellerie, Lauch,<br>Möhren, Kartoffeln (g,i)<br>dazu Baguette (a,a1,a3) | Frischobstauswahl |

## Folgende Zutaten und Erzeugnisse sind heute in Bio-Qualität:

Möhren, Kartoffeln, Gemüsebrühe, Baguette, Bohnen, Suppengemüse, Gurken, Paprika

BIO nach EG-Öko-Verordnung

DE-ÖKO-039

diversa
catering und gemeinschaftsverpflegung

**Tagesgericht am:**

24.11.2026

# Wir setzen uns für mehr bioregionale Lebensmittel in der Schulverpflegung ein.

| MENÜ 1 | MENÜ 2 | DESSERT |
|---|---|---|
| Spaghetti (a,a1) mit Tomaten-Gemüse-Soße, Zwiebeln, Zucchini, Karotten und Pinienkernen | Vollkorn-Spaghetti (a,a1) mit Tomaten-Basilikum-Hafercreme-Sauce (g) und Gurkensalat mit Joghurtdressing (g) | Stracciatellacreme (g) |

## Folgende Zutaten und Erzeugnisse sind heute in Bio-Qualität:

Spaghetti, Tomaten, Tomatensoße, Zwiebeln, Zucchini, Karotten, Vollkorn Spaghetti, Basilikum, Hafercreme, Gurken, Joghurt, Quark, Schoko Drops, Zucker, Rapsöl, Apfelessig

BIO nach EG-Öko-Verordnung

DE-ÖKO-039

diversa
catering und gemeinschaftsverpflegung

**Tagesgericht am:**

25.11.2026

# Wir setzen uns für mehr bioregionale Lebensmittel in der Schulverpflegung ein.

| MENÜ 1 | MENÜ 2 | DESSERT |
|---|---|---|
| Hackfleischtopf mit Paprika und Reis | Gemüse-Kartoffel-Topf mit Sellerie (i), Kartoffeln, Lauch und Zwiebeln | Frischobstauswahl |

## Folgende Zutaten und Erzeugnisse sind heute in Bio-Qualität:

Hackfleisch, Paprika, Reis, Pizzasoße, Kartoffelwürfel, Gemüsebrühe, Sellerie, Lauch, Zwiebeln

BIO nach EG-Öko-Verordnung

DE-ÖKO-039

diversa
catering und gemeinschaftsverpflegung

**Tagesgericht am:**

26.11.2026

# Wir setzen uns für mehr bioregionale Lebensmittel in der Schulverpflegung ein.

| MENÜ 1 | MENÜ 2 | DESSERT |
|---|---|---|
| Seelachs-Vollkornfischstäbchen (a,d,a1) mit Rahmspinat (g) dazu Kartoffeldrillinge | Mie-Nudelteller mit Mungobohnen, Sojabohnen, Bambusstreifen, Karotten und Champignons (f) | Apfelmus |

## Folgende Zutaten und Erzeugnisse sind heute in Bio-Qualität:

Spinat, Milch, Hafercreme, Kartoffeldrillinge, Karotten, Champignon, Apfel

BIO nach EG-Öko-Verordnung

DE-ÖKO-039

diversa
catering und gemeinschaftsverpflegung

**Tagesgericht am:**

27.11.2026

# Wir setzen uns für mehr bioregionale Lebensmittel in der Schulverpflegung ein.

| MENÜ 1 | MENÜ 2 | DESSERT |
|---|---|---|
| Tortellini mit Brokkolicreme-Sauce (g) | Tortellini mit Champignon-Frischkäse-Sauce (g) dazu Kopfsalat mit Himbeerdressing | Frischobstauswahl |

## Folgende Zutaten und Erzeugnisse sind heute in Bio-Qualität:

Tortellini, Brokkoli, Hafercreme, Frischkäse, Champignon, Rapsöl, Apfelessig, Kopfsalat

BIO nach EG-Öko-Verordnung

DE-ÖKO-039