06221/ 35 42 061
06227/ 39 39 983
info@marea-catering.de
www.marea-catering.de

Speiseplan

02.11. – 06.11.2026

KW 45	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1		Vollkornpasta Bolognese (a1,g,i)	Fischstäbchen (Alaska-Seelachs) als Beilage Petersilienkartoffeln und Kräuterdip (c, g)		
Menü 2	Semmelknödel mit Champignon Rahmsoße (a1,g,i)	Vollkornpasta mit Tomatensoße (a1,g,i)	Gemüse-Reisfrikadellen als Beilage Petersilienkartoffeln und Kräuterdip (c, g)	Linseneintopf dazu Brötchen (a1,i)	Kartoffelauflauf (g,i)
Gemüse	Rohkost	Blattsalat mit Karotten und Mais	Rohkost	Rohkost	Blattsalat mit Tomaten und Gurken
Nachtisch	Frisches Obst	Joghurt mit Aprikosen (g)	Frisches Obst	Stracciatella-Joghurt (g)	Frisches Obst
Anteil Bio-Zutaten	Karotten, Sahne	Pasta, Passierte Tomaten	Kartoffeln	Joghurt, Karotten	

DE-ÖKO-007

* **Dressing (i,j)** **Rohkost** (Abwechselnd zwei bis drei Zutaten, z. B. Tomaten, Cherry-Tomaten, Gurken, Karotten, Paprika, Kohlrabi)

2 Farbstoff, 3 Phosphat, 4 Süßungsmittel(n), 5 chininhaltig, 7 mit Konservierungsstoffen, 8 mit Antioxidationsmittel, 10 gewachst, 11 Säuerungsmittel, 12 Geschmacksverstärker, a1 Weizen, a2 Roggen, a3 Gerste, a4 Hafer, a5 Dinkel, a6 Khorasan- Weizen, b Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse, c Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse, d Fische und daraus gewonneneErzeugnisse, e Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse, f Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse, g Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse, h1 Mandel, h2 Haselnüsse, h3 Walnüsse, h4 Kaschunüsse, h5 Pecannnüsse, h6 Paranüsse, h7 Pistazien, h8 Macadamia- oder Queenslandnüsse, i Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse, j Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse, k Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse, l Sulphite, m Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse

06221/ 35 42 061
06227/ 39 39 983
info@marea-catering.de
www.marea-catering.de

Speiseplan

09.11. – 13.11.2026

KW 46	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1		Hähnchen-geschnetzeltes dazu Reis (a1,g,i)	paniertes Fischfilet (Seelachsfilet) dazu Petersilienkartoffeln (a1,c,d,g)		
Menü 2	Pasta mit Tomatensoße (a1,g,i)	Vegetarische Frikadellen mit Reis und Rahmsoße (a1,g,i)	Gefüllte Paprika mit Petersilienkartoffeln (a1,c,g,i)	Gemüseeintopf dazu Brötchen (a1,g,i)	Pfannkuchen mit Apfelmus (a1,c,g)
Gemüse	Blattsalat mit Tomaten und Paprika	Rohkost	Salat-Allerlei mit Möhren und Mais	Blattsalat mit Rote Bete	Rohkost
Nachtisch	Frisches Obst	Joghurt mit Beeren (g)	Frisches Obst	Joghurt mit Honig (g)	Frisches Obst
Anteil Bio-Zutaten	Passierte Tomaten, Pasta	Reis, Mais	Quinoa, Mais	Joghurt,Rote Bete	Paprika, Karotten

DE-ÖKO-007

* Dressing (i,j) Rohkost (Abwechselnd zwei bis drei Zutaten, z. B. Tomaten, Cherry-Tomaten, Gurken, Karotten, Paprika, Kohlrabi)

2 Farbstoff, 3 Phosphat, 4 Süßungsmittel(n), 5 chininhaltig, 7 mit Konservierungsstoffen, 8 mit Antioxidationsmittel, 10 gewachst, 11 Säuerungsmittel, 12 Geschmacksverstärker, a1 Weizen, a2 Roggen, a3 Gerste, a4 Hafer, a5 Dinkel, a6 Khorasan- Weizen, b Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse, c Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse, d Fische und daraus gewonneneErzeugnisse, e Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse, f Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse, g Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse, h1 Mandel, h2 Haselnüsse, h3 Walnüsse, h4 Kaschunüsse, h5 Pecannnüsse, h6 Paranüsse, h7 Pistazien, h8 Macadamia- oder Queenslandnüsse, i Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse, j Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse, k Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse, l Sulphite, m Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse

06221/ 35 42 061
06227/ 39 39 983
info@marea-catering.de
www.marea-catering.de

Speiseplan

16.11. – 20.11.2026

KW 47	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1		Cevapcici dazu Reis mit Erbsen und Paprikarahmsoße	Backfisch in knuspriger Panade dazu Petersilienkartoffeln (a1,c,d,g)		
Menü 2	Tomatencremesuppe mit Croûtons (i) dazu Brötchen (a1)	Vegetarische Frikadellen dazu Reis mit Erbsen und Paprikarahmsoße	Quinoafrikadellen dazu Petersilienkartoffeln (a1,c,g,i)	Vollkorn Pasta mit Linsenbolognese (a1,i)	Kartoffelbratlinge mit selbstgemachtem Kräuterdip (a1,c,g)
Gemüse	Rohkost	Salat-Allerlei mit Kerne-Mix (Sonnenblumen- und Kürbiskerne)	Salat-Allerlei mit Möhren und Mais	Eisbergsalat mit Gurken und Paprika	Blattsalat mit Tomaten und Mais
Nachtisch	Frisches Obst	Vanillejoghurt mit Chia-Pudding (g)	Frisches Obst	Erdbeerjoghurt (g)	Frisches Obst
Anteil Bio-Zutaten	Passierte Tomaten	Milch, Reis	Quinoa, Mais	Pasta, Joghurt	Joghurt, Mais

DE-ÖKO-007

* **Dressing (i,j)** **Rohkost** (Abwechselnd zwei bis drei Zutaten, z. B. Tomaten, Cherry-Tomaten, Gurken, Karotten, Paprika, Kohlrabi)

2 Farbstoff, 3 Phosphat, 4 Süßungsmittel(n), 5 chininhaltig, 7 mit Konservierungsstoffen, 8 mit Antioxidationsmittel, 10 gewachst, 11 Säuerungsmittel, 12 Geschmacksverstärker, a1 Weizen, a2 Roggen, a3 Gerste, a4 Hafer, a5 Dinkel, a6 Khorasan- Weizen, b Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse, c Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse, d Fische und daraus gewonneneErzeugnisse, e Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse, f Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse, g Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse, h1 Mandel, h2 Haselnüsse, h3 Walnüsse, h4 Kaschunüsse, h5 Pecannnüsse, h6 Paranüsse, h7 Pistazien, h8 Macadamia- oder Queenslandnüsse, i Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse, j Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse, k Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse, l Sulphite, m Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse

06221/ 35 42 061
06227/ 39 39 983
info@marea-catering.de
www.marea-catering.de

Speiseplan

23.11. – 27.11.2026

KW 48	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1		Vollkornpasta Schinken-Sahnesoße (a1,g,i)	Kibbelinge (Alaska-Seelachs) dazu Salzkartoffeln (a1,c,d,g)		
Menü 2	Gemüsecremesuppe dazu Brötchen (a1,g,i)	Vollkornpasta mit Käse-Sahnesoße (a1,g,i)	Gemüsefrikadellen dazu Salzkartoffeln (a1,c,g,i)	Spätzle mit Rahmsoße und Röstzwiebeln (a1,g,i)	Kartoffelauflauf (g,i))
Gemüse	Rohkost	Blattsalat mit Karotten und Mais	Karottensalat	Rohkost	Eisberg mit Mais und Gurken
Nachtisch	Frisches Obst	Joghurt mit Mango (g)	Frisches Obst	Fruchtjoghurt (g)	Frisches Obst
Anteil Bio-Zutaten	Kartoffel, Sahne	Pasta, Mais	Karotten	Joghurt, Karotten	Joghurt, Mais

DE-ÖKO-007

* Dressing (i,j) Rohkost (Abwechselnd zwei bis drei Zutaten, z. B. Tomaten, Cherry-Tomaten, Gurken, Karotten, Paprika, Kohlrabi)

2 Farbstoff, 3 Phosphat, 4 Süßungsmittel(n), 5 chininhaltig, 7 mit Konservierungsstoffen, 8 mit Antioxidationsmittel, 10 gewachst, 11 Säuerungsmittel, 12 Geschmacksverstärker, a1 Weizen, a2 Roggen, a3 Gerste, a4 Hafer, a5 Dinkel, a6 Khorasan- Weizen, b Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse, c Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse, d Fische und daraus gewonneneErzeugnisse, e Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse, f Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse, g Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse, h1 Mandel, h2 Haselnüsse, h3 Walnüsse, h4 Kaschunüsse, h5 Pecannnüsse, h6 Paranüsse, h7 Pistazien, h8 Macadamia- oder Queenslandnüsse, i Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse, j Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse, k Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse, l Sulphite, m Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse