


















Wir freuen uns über eure Bestellung und wünschen einen guten Appetit!

KW 37	Montag 09.09.2024	Dienstag 10.09.2024	Mittwoch 11.09.2024	Donnerstag 12.09.2024	Freitag 13.09.2024
Menü 1 	Gedünsteter Seelachs mit Rahmspinat und Salzkartoffeln Saisonobst (a1, c, d, g) 	Möhrensalat mit Orangendressing Vollkornreis mit Gemüsegeschnetzeltem (Zucchini, Möhre) in Curryrahm Stracciatellajoghurt (a.1, g) 	Vegetarische Nuggets (Weizenbasis) dazu Spiralnudeln und Tomatensahnesauce mit Markterbsen Milchreis mit Zimt (a.1, c, f, g) 	Gurkensalat mit Essig-Öl Dressing Rindergeschnetzeltes mit Paprikatomatensauce und Spätzle Saisonobst (3, g, j) 	Rohkoststicks aus Gurke und Paprika Hausgemachte Gemüsecremesuppe (Möhre, Sellerie, Kichererbsen) Brötchen Schokopudding (a1, g, i)  
Menü 2	Rührei mit Rahmspinat und Salzkartoffeln Saisonobst (a1, c, g) 	Möhrensalat mit Orangendressing Vollkornreis mit Hähnchengeschnetzeltem in Curryrahm Stracciatellajoghurt (a.1, g) 	Hähnchennuggets dazu Spiralnudeln und Tomatensahnesauce mit Markterbsen Milchreis mit Zimt (a.1, c, f, g) 	Gurkensalat mit Essig-Öl Dressing Paprikageschnetztes und Spätzle Saisonobst (c, g, i, j, k) 	Rohkoststicks aus Gurke und Paprika Hausgemachte Gemüsecremesuppe (Möhre, Sellerie, Kichererbsen) mit Geflügelwienern, Brötchen Schokopudding (8, a1, g, i) 
 mit Rindfleisch	 mit Geflügel	 mit Fisch	 100% vegetarisch	 100% Bio	

Das Menü 1 entspricht dem DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas sowie dem DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen.

Es wurde von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) zertifiziert und mit diesem Logo  ausgezeichnet

Unser Speiseplan enthält kein Schweinefleisch. Änderungen vorbehalten! Bitte beachten Sie unsere Zusatzinformationen zur Zusatzstoff- und Allergenkezeichnung.

Diese Informationen können Sie auch direkt in den Kindertageseinrichtungen oder bei uns schriftlich einsehen. Des Weiteren online über Inet-Menü unter <https://fischer-catering.inetmenue.de>.

Einmal wöchentlich gibt es unseren 100% BIO-Tag. Dieser wird im Speiseplan zusätzlich gekennzeichnet. Alle Lebensmittel in diesem Gericht sind aus 100% ökologischem Anbau.

1-mit Farbstoff, 2-mit Konservierungsstoffen, 3-mit Antioxidationsmittel, 4-mit Geschmacksverstärker, 5-geschwefelt, 6-geschwärzt, 7-gewachst, 8-mit Phosphat, 9-mit Süßungsmitteln, a-Glutenhaltiges Getreide, a1-Weizen, a2-Roggen, a3-Gerste, a4-Hafer, a5-Dinkel, a6-Kamut, b-Krebstiere, c-Eier, d-Fisch, e-Erdnüsse, f-Soja, g-Milch, h-Schalenfrüchte, h1-Mandel, h2-Haselnuss, h3-Walnuss, h4-Cashew, h5-Pecanuss, h6-Paranuss, h7-Pistazie, h8-Macadamianuss, h9-Queenslandnuss, i-Sellerie, j-Senf, k-Sesamsamen, l-Schwefeldioxid und Sulphite, m-Lupinen, n-Weichtiere