

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

KW 51	Montag, 19.12.2022	Dienstag, 20.12.2022	Mittwoch, 21.12.2022	Donnerstag, 22.12.2022	Freitag, 23.12.2022
Menü 1 	Linsenbrätling mit Erbsen-Möhren Gemüse und Basmatireis Grießpudding mit Zimt (a1, c, g, i, j) 	Blattsalate mit Basilikumdressing Käsespätzle Obst (3, a1, c, g, j) 	Gurkensalat mit Sahnedressing Vollkornnudeln mit Rinderbolognese Mandarinenquark (3, a1, g, i, j) 	Rohkoststicks aus Gurke und Möhre Hausgemachte Süßkartoffel- Cremesuppe Brötchen Schokopudding (a1, g, i)  	Weihnachtsferien
Menü 2 	Kalbshackbällchen mit Erbsen-Möhren Gemüse und Basmatireis Grießpudding mit Zimt (a1, c, g, i, j) 	Pfannekuchen mit Erdbeersauce Obst (a1, c, g) 	Gurkensalat mit Sahnedressing Vollkornnudeln mit Tomatensauce Mandarinenquark (3, a1, g, i, j) 	Rohkoststicks aus Gurke und Möhre Rindergulaschsuppe mit Kartoffelwürfel und Paprika Brötchen Schokopudding (a1, g, i) 	Weihnachtsferien



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