


















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

KW 1	Montag, 02.01.2023	Dienstag, 03.01.2023	Mittwoch, 04.01.2023	Donnerstag, 05.01.2023	Freitag, 06.01.2023				
Menü 1 	Gurkensalat mit Essig-Öl Dressing Vollkornnudeln mit Käsesauce Mandarine (3, a1, g, i, j) 	Rohkoststicks aus Gurke und Paprika Hausgemachter Linseneintopf Brötchen Schokopudding (a1, g, i)   	Panierter Seelachs mit Rahmspinat und Salzkartoffeln Blaubeerjoghurt (a1, c, d, g) 	Rindergulasch mit Klößen und Rotkohl Mandarinquark (3) 					
Menü 2	Gurkensalat mit Essig-Öl Dressing Vollkornnudeln mit Käsesauce und gebratenen Hähnchenbruststreifen Mandarine (3, a1, g, i, j) 	Rohkoststicks aus Gurke und Paprika Hausgemachter Linseneintopf mit Geflügelwursteinlage Brötchen Schokopudding (8, a1, g, i) 	Rührei mit Rahmspinat und Salzkartoffeln Blaubeerjoghurt (a1, c, g) 	Gemüsegulasch (Karotte, Sellerie, Weißkohl) mit Klößen und Rotkohl Mandarinquark (3, i) 	Hähnchenschnitzel Mini-Ofenkartoffeln mit Kräuterquark Apfel (3, a1, c, g) 				
	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