


















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

KW 2	Montag, 09.01.2023	Dienstag, 10.01.2023	Mittwoch, 11.01.2023	Donnerstag, 12.01.2023	Freitag, 13.01.2023
Menü 1 	Möhrensalat mit Essig-Öl-Dressing Gemüse-Curry-Geschnetzeltes (Möhre, Zucchini, Weißkohl) mit Vollkornreis Joghurt Pfirsich-Maracuja (3, g, i, j) 	Gurkensalat mit Essig-Öl Dressing gebackenes Lachsfilet mit Sahnesauce und Salzkartoffeln Birne (a1, c, d, g) 	Rohkoststicks aus Gurke und Paprika Hausgemachter Gemüseintopf (Möhre, Sellerie, Wirsing) Brötchen Vanillepudding (a1, g, i)  	Krautsalat Geflügelbratwurst mit Currysauce und gebratene Kartoffeln Kiwi (3, 8, a1, g) 	Blattsalat mit Joghurtdressing Spaghetti mit Linsenbolognese Kirschjoghurt (3, a1, c, g, i, j) 
Menü 2	Möhrensalat mit Essig-Öl-Dressing Hähnchengeschnetzeltes in Curryrahm mit Vollkornreis Joghurt Pfirsich-Maracuja (3, g, i, j) 	Gurkensalat mit Essig-Öl Dressing gebackener Brokkoli mit Sahnesauce und Salzkartoffeln Birne (a1, c, g) 	Rohkoststicks aus Gurke und Paprika Hausgemachter Gemüseintopf (Möhre, Sellerie, Wirsing) mit Geflügelwürstchen, Brötchen Vanillepudding (8, a1, g, i) 	Krautsalat Vegetarische Bratwurst mit Currysauce und gebratene Kartoffeln Kiwi (3, a1, c, g) 	Kaiserschmarrn mit Apfelsmus Kirschjoghurt (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