


















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

KW 4	Montag, 23.01.2023	Dienstag, 24.01.2023	Mittwoch, 25.01.2023	Donnerstag, 26.01.2023	Freitag, 27.01.2023
Menü 1 	Möhrensalat mit Orangendressing Rindergeschnetzeltes mit Paprika und Vollkornreis Apfel (3, a1, c, g) 	Tomatensalat mit Essig/Öl Gemüsepizza mit Tomate, Mais und Paprika veganer Waldmeister Wackelpudding (1, 3, a1, g, i, j) 	Blattsalate mit Sahnedressing veg. Tortellini mit Spinat-Käse-Füllung an Tomatenbasilikumsauce Mandarine (3, a1, c, g, i, j)  	Paniertes Rotbarschfilet mit Zucchiniwürfel in Rahm und Kartoffelpüree Apfelmus (a1, c, d, g)	Rohkoststicks aus Gurke und Paprika Hausgemachter Erbseneintopf Brötchen Vanillepudding (a1, g, i)  
Menü 2	Möhrensalat mit Orangendressing Paprikageschnetzeltes mit Vollkornreis Apfel (3, a1, c, g) 	Tomatensalat mit Essig/Öl Pizza mit Geflügelsalami Waldmeister Wackelpudding (3, 8, a1, g, i, j) 	Blattsalate mit Sahnedressing Rindfleischtortellini an Tomatenbasilikumsauce Mandarine (3, a1, c, g, i, j) 	Gebackener Blumenkohl mit Zucchiniwürfel in Rahm und Kartoffelpüree Apfelmus (a1, c, g) 	Rohkoststicks aus Gurke und Paprika Hausgemachter Erbseneintopf mit Geflügelwursteinlage Brötchen Vanillepudding (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