

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

KW 7	Montag, 13.02.2023	Dienstag, 14.02.2023	Mittwoch, 15.02.2023	Donnerstag, 16.02.2023	Freitag, 17.02.2023
Menü 1 	Farmersalat (Weißkohl und Möhre in Sahnesauce) Vollkornreis mit Gemüsegeschnetzeltem (Zucchini, Möhre) in Curryrahm Vanillejoghurt (a.1, g)  	„Hamburger“ mit Rindfleisch, Tomaten, Gurken, Blattsalat und Burgersauce, gebratene Kartoffeln Mandarine (a1, c, g, j, k)	Vegetarische Nuggets (Weizenbasis) mit Spiralnudeln und Erbsengemüse in Rahm Milchreis mit Zimt (a.1, c, f, g) 	Rohkoststicks aus Gurke und Paprika Hausgemachter Gemüsecremesuppe (Möhre, Sellerie, Kichererbsen) Brötchen Schokopudding (a1, g, i)   	Gedünsteter Seelachs mit Rahmspinat und Salzkartoffeln Kiwi (a1, c, d, g) 
Menü 2	Farmersalat (Weißkohl und Möhre in Sahnesauce) Vollkornreis mit Hähnchengeschnetzeltem in Curryrahm Vanillejoghurt (a.1, g) 	Vegetarische Burger mit Gemüsebrätling (Sellerie, Möhre, Kartoffel) Blattsalat und Burgersauce, gebratene Kartoffeln Mandarine (a1, c, g, i, j, k) 	Hähnchennuggets mit Spiralnudeln und Erbsengemüse in Rahm Milchreis mit Zimt (a.1, c, f, g) 	Rohkoststicks aus Gurke und Paprika Hausgemachte Gemüsecremesuppe (Möhre, Sellerie, Kichererbsen) mit Geflügelwienern, Brötchen Schokopudding (8, a1, g, i) 	Rührei mit Rahmspinat und Salzkartoffeln Kiwi (a1, c, g) 
Menü 3	-	Hausgemachte Gemüsecremesuppe	-	-	-



mit Rindfleisch



mit Geflügel



mit Fisch



100% vegetarisch



100% Bio

Das Menü1 entspricht dem DGE-Qualitätsstandart 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

OFFICE Sonnenstraße 46 . 57078 Siegen . PRODUCTION Adolf-Reichwein-Straße 2 . 57076 Siegen . GESCHÄFTSFÜHRUNG Christoph Fischer

BANKVERBINDUNG Volksbank in Südwestfalen eG . IBAN: DE57 4476 1534 0826 9979 00 BIC: GENODEM1NRD FINANZAMT Siegen . Steuer-Nr. 342/5071/2587 . ÖKO KONTROLLSTELLE GFRS DE-ÖKO-039