FISCHER CATERINGSERVICE & EVENTS
FON 0271.405 703 - 0
FAX 0271.405 703 - 21
MOBIL 0176.23 71 02 99
MAIL cook@cateringservice-fischer.de
WEB www.cateringservice-fischer.de

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

KW 24	Montag, 12.06.2023	Dienstag, 13.06.2023	Mittwoch, 14.06.2023	Donnerstag, 15.06.2023	Freitag, 16.06.2023
Menü 1	Gurkensalat mit Essig-Öl Dressing Gemüsebrätlinge (Sellerie, Zucchini, Möhre) mit Kräutersauce und Vollkornreis Apfel (3, a1, c, g, i, j)	Panierter Rotbarsch mit Brokkoli-Möhren-Gemüse in Buttersauce und Salzkartoffeln Ananas (a1, c, d, g)	Möhrensalat mit Orangendressing Nudeln mit fruchtiger Tomatensauce Vanillepudding (3, a1, g, i, j)	Blattsalat mit Cocktailsauce Hausgemachte Pizza mit Geflügelsalami Grießpudding mit Zimt (3, a1, g)	Rohkoststicks aus Gurke und Paprika Hausgemachte Erbsensuppe Brötchen Apfelmus (a1, g, i)
Menü 2	Gurkensalat mit Essig-Öl Dressing Hähnchenbrustschnitzel mit Kräutersauce und Vollkornreis Apfel (3, a1, c, g, i, j)	Falafel Bällchen mit Brokkoli-Möhren-Gemüse in Buttersauce und Salzkartoffeln Ananas (a1, c, g)	Möhrensalat mit Orangendressing Nudeln mit Rinderbolognese Vanillepudding (3, a1, g, i, j)	Blattsalat mit Cocktailsauce Hausgemachte Pizza Margherita Grießpudding mit Zimt (a, a1, g)	Rohkoststicks aus Gurke und Paprika Hausgemachte Erbsensuppe mit Geflügelwienern Brötchen Apfelmus (a1, g, i)

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 Allergenkennzeichnung.
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, a.2-Roggen, a.3-Gerste, a.4-Hafer, a.5-Dinkel, a.6-Kamut, b-Krebstiere, c-Eier, d-Fisch, e-Erdnüsse, f-Soja, g-Milch, h-Schalenfrüchte, h1-Mandel, h2-Haselnuss, h3-Wallnuss, 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