


















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

KW 36	Montag 02.09.2024	Dienstag 03.09.2024	Mittwoch 04.09.2024	Donnerstag 05.09.2024	Freitag 06.09.2024
Menü 1 	Nudelauflauf mit Hühnchen, Brokkoli und Mais in Käsesauce Waldfruchtquark (a1, c, d, g) 	Krautsalat Vegetarische Gyrospfanne mit Soja-Weizen-Gyros Zucchini und Möhre Tomatenreis und Zaziki Grießpudding mit Zimt (3, f, g, i) 	Lachsfilet im Backteig mit Kohlrabigemüse in Rahm und Salzkartoffeln Saisonobst (a1, c, d, g) 	Gurkensalat mit Essig-Öl Dressing Vollkornnudeln mit Tomatensauce Vanillepudding (3, a1, c, g, i, j)  	Rohkoststicks aus Gurke und Paprika mit Dip Hausgemachter roter Linseneintopf Brot Saisonobst (a1, g, i) 
Menü 2	Nudelauflauf mit Brokkoli und Mais in Käsesauce Waldfruchtquark (a1, c, g) 	Krautsalat Putengyrospfanne Tomatenreis und Zaziki Grießpudding mit Zimt (3, f, g, i) 	Gemüse im Backteig (Brokkoli, Blumenkohl, Karotte) mit Kohlrabigemüse in Rahm und Salzkartoffeln Saisonobst (a1, c, g) 	Gurkensalat mit Essig-Öl Dressing Vollkornnudeln mit Rinderbolognese Vanillepudding (3, a1, c, g, i, j) 	Rohkoststicks aus Gurke und Paprika mit Dip Hausgemachter roter Linseneintopf mit Geflügelwursteinlage, Brot Saisonobst (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