


















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

KW 41	Montag 07.10.2024	Dienstag 08.10.2024	Mittwoch 09.10.2024	Donnerstag 10.10.2024	Freitag 11.10.2024
Menü 1 	Seelachskibbeling mit Salzkartoffeln und Spitzkohl in Rahm Grießpudding mit Zimt (3, a1, c, d, g, j) 	Linsenbrätling dazu Erbsen, Basmatireis und Sahnesauce Vanillejoghurt (a1, c, g, i, j) 	Blattsalat mit Basilikumdressing Vollkornnudeln mit Rinderbolognese Saisonobst (3, a1, g, i, j) 	Gurkensalat mit Essig-Öl-Dressing Käsespätzle Saisonobst (3, a1, c, g, j) 	Rohkoststicks aus Gurke und Möhre Hausgemachte Süßkartoffel-Cremesuppe Brötchen Mandarinenquark (a1, g, i)  
Menü 2	Veg. Nuggets (Weizenbasis) mit Salzkartoffeln und Spitzkohl in Rahm Grießpudding mit Zimt (3, a1, c, f, g, j) 	Kalbshackbällchen dazu Erbsen, Basmatireis und Sahnesauce Vanillejoghurt (a1, c, g, i, j) 	Blattsalat mit Basilikumdressing Vollkornnudeln mit Tomatensauce Saisonobst (3, a1, g, i, j) 	Gurkensalat mit Essig-Öl-Dressing Vegetarische Tortellini mit Tomatensauce Saisonobst (a1, c, g) 	Rohkoststicks aus Gurke und Möhre Rindergulaschsuppe mit Kartoffelwürfel und Paprika Brötchen Mandarinenquark (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