

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

| KW 43  | Montag 21.10.2024   | Dienstag 22.10.2024   | Mittwoch 23.10.2024  | Donnerstag 24.10.2024  | Freitag 25.10.2024   |
|--|---|---|--|--|--|
| Menü 1<br>         | Möhrensalat mit Orangendressing<br>Rindergeschnetzeltes mit Paprika und Vollkornreis<br>Waldmeister<br>Wackelpudding (3, a1, c, g)<br> | Tomatensalat mit Essig-Öl<br>Gemüsepizza mit Tomate, Mais und Paprika<br>Apfel (1, 3, a1, g, i, j)<br> | Rohkoststicks aus Gurke und Paprika<br>Hausgemachter Erbseneintopf<br>Brötchen<br>Vanillepudding (a1, g, i)<br>  | Gurkensalat mit Essig-Öl Dressing<br>Veg. Bratwurst mit Currysauce und Ofenkartoffeln<br>Saisonobst (3, a1, c, g)<br>     | Paniertes Rotbarschfilet mit Zucchiniwürfeln und Rahmsauce und Kartoffelpüree<br>Apfelmus (a1, c, d, g)<br> |
| Menü 2   | Möhrensalat mit Orangendressing<br>Paprikageschnetzeltes mit Vollkornreis<br>veganer Waldmeister<br>Wackelpudding (3, a1, c, g)<br>   | Tomatensalat mit Essig-Öl<br>Pizza mit Geflügelsalami<br>Apfel (3, 8, a1, g, i, j)<br>                | Rohkoststicks aus Gurke und Paprika<br>Hausgemachter Erbseneintopf mit Geflügelwursteinlage<br>Brötchen<br>Vanillepudding (8, a1, g, i)<br>   | Gurkensalat mit Essig-Öl Dressing<br>Geflügelbratwurst mit Currysauce und Ofenkartoffeln<br>Saisonobst (3, 8, a1, g)<br> | Gebackener Blumenkohl mit Zucchiniwürfeln und Rahmsauce und Kartoffelpüree<br>Apfelmus (a1, c, g)<br>      |
|  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