
















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

| KW 44  | Montag 28.10.2024  | Dienstag 29.10.2024  | Mittwoch 30.10.2024  | Donnerstag 31.10.2024  | Freitag 01.11.2024                   |
|--|--|--|--|--|--------------------------------------|
| Menü 1<br>         | Nudelauflauf mit Hühnchen, Brokkoli und Mais in Käsesauce<br>Waldfruchtquark<br>(a1, c, d, g)<br> | Krautsalat<br>Vegetarische Gyrospfanne mit Soja-Weizen-Gyros<br>Zucchini und Möhre<br>Tomatenreis und Zaziki<br>Grießpudding mit Zimt<br>(3, f, g, i)<br> | Fischstäbchen vom Wildlachs mit Kohlrabigemüse in Rahm und Salzkartoffeln<br>Saisonobst<br>(a1, c, d, g)<br>                       | Gurkensalat mit Essig-Öl Dressing<br>Vollkornnudeln mit Tomatensauce<br>Vanillepudding<br>(3, a1, c, g, i, j)<br>  | Allerheiligen                        |
| Menü 2   | Nudelauflauf mit Brokkoli und Mais in Käsesauce<br>Waldfruchtquark<br>(a1, c, g)<br>             | Krautsalat<br>Putengyrospfanne<br>Tomatenreis und Zaziki<br>Grießpudding mit Zimt<br>(3, f, g, i)<br>  | Gemüse im Backteig (Brokkoli, Blumenkohl, Karotte) mit Kohlrabigemüse in Rahm und Salzkartoffeln<br>Saisonobst<br>(a1, c, g)<br> | Gurkensalat mit Essig-Öl Dressing<br>Vollkornnudeln mit Rinderbolognese<br>Vanillepudding<br>(3, a1, c, g, i, j)<br>   | Wir wünschen einen schönen Feiertag! |
|  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