

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

KW 8	Montag, 20.02.2023	Dienstag, 21.02.2023	Mittwoch, 22.02.2023	Donnerstag, 23.02.2023	Freitag, 24.02.2023
Menü 1 	Gurkensalat mit Essig-Öl-Dressing Gemüsebratlinge (Sellerie, Zucchini, Möhre) mit Kräutersauce und Vollkornreis Apfel (3, a1, c, g, i, j) 	Panierter Rotbarsch mit Brokkoli-Möhren-Gemüse in Buttersauce und Salzkartoffeln Grießpudding mit Zimt (a1, c, d, g) 	Möhrensalat mit Orangendressing Nudeln mit fruchtiger Tomatensauce Vanillepudding (3, a1, g, i, j)  	Blattsalat mit Cocktailsauce Hausgemachte Pizza mit Geflügelsalami Clementine (3, a1, g) 	Rohkoststicks aus Gurke und Paprika Hausgemachter 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 Grießpudding mit Zimt (a1, c, g) 	Möhrensalat mit Orangendressing Nudeln mit Rinderbolognese Vanillepudding (3, a1, g, i, j) 	Blattsalat mit Cocktailsauce Hausgemachte Pizza Margherita Clementine (a, a1, g) 	Rohkoststicks aus Gurke und Paprika Hausgemachter Erbsensuppe mit Geflügelwienern Brötchen Apfelmus (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 Antioxidationsmitteln, 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