

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

KW 48	Montag, 27.11.2023	Dienstag, 28.11.2023	Mittwoch, 29.11.2023	Donnerstag, 30.11.2023	Freitag, 01.12.2023
Menü 1 	Gurkensalat mit Essig-Öl Dressing Gemüsebrätling (Sellerie, Zucchini, Möhre) mit Paprikasauce und Vollkornreis Apfel (3, a1, c, i, j) 	Panierter Rotbarsch mit Brokkoli-Möhren-Gemüse in Buttersauce und Salzkartoffeln Saisonobst (a1, c, d, g) 	Möhrensalat mit Orangendressing Nudeln mit fruchtiger Tomatensauce Vanillepudding (3, a1, g, i, j)  	Blattsalat mit Cocktailsauce Hausgemachte Pizza mit Geflügelsalami Grießpudding mit Zimt (3, a1, g) 	Rohkoststicks aus Gurke und Paprika Chili sin carne mit Linsen, Paprika und Mais Brötchen Saisonobst (a1, i) 
Menü 2	Gurkensalat mit Essig-Öl Dressing Hähnchenbrustschnitzel mit Paprikasauce und Vollkornreis Apfel (3, a1, c, i, j) 	Falafel Bällchen mit Brokkoli-Möhren-Gemüse in Buttersauce und Salzkartoffeln Saisonobst (a1, c, g) 	Möhrensalat mit Orangendressing Nudeln mit Rinderbolognese Vanillepudding (3, a1, g, i, j) 	Blattsalat mit Cocktailsauce Hausgemachte Pizza Margherita Grießpudding mit Zimt (a, a1, g) 	Rohkoststicks aus Gurke und Paprika Chili con carne mit Rinderhackfleisch, Linsen, Paprika und Mais Brötchen Saisonobst (a1, i) 
 mit Rindfleisch	 mit Geflügel	 mit Fisch	 100% vegetarisch	 100% Bio	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