FISCHER
CATERINGSERVICE & EVENTS

FISCHER CATERINGSERVICE & EVENTS
FON 0271.405 703 - 0
FAX 0271.405 703 - 21
MOBIL 0176.23 71 02 99
MAIL gv@cateringservice-fischer.de
WEB www.cateringservice-fischer.de

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

KW 25	Montag 16.06.2025	Dienstag 17.06.2025	Mittwoch 18.06.2025	Donnerstag 19.06.2025	Freitag 20.06.2025
Menü 1	Gurkensalat mit Essig-Öl Dressing Gemüsebrätling (Sellerie, Zucchini, Möhre) mit Paprikasauce und Vollkornreis Erdbeerjoghurt (3, a1, c, i, j)	Panierter Rotbarsch mit Brokkoli-Möhren-Gemüse und Buttersauce und Salzkartoffeln Saisonobst (a1, c, d, g)	Blattsalat mit Cocktailsauce Nudeln mit fruchtiger Tomatensauce Vanillepudding (3, a1, g, i, j)	Fronleichnam	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 Erdbeerjoghurt (3, a1, c, i, j)	Falafel Bällchen mit Brokkoli-Möhren-Gemüse und Buttersauce und Salzkartoffeln Saisonobst (a1, c, g)	Blattsalat mit Cocktailsauce Nudeln mit Rinderbolognese Vanillepudding (3, a1, g, i, j)	Wir wünschen Ihnen einen schönen Feiertag	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

Das Menü1 entspricht dem DGE-Qualitätsstandart 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 Allergenkennzeichnung.
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. Doc8
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, a.2-Roggen, a.3-Gerste, a.4-Hafer, a.5-Dinkel, a.6-Kamut, b-Krebstiere, c-Eier, d-Fisch, e-Erdnüsse, f-Soja, g-Milch, h-Schalenfrüchte, h1-Mandel, h2-Haselnuss, h3-Wallnuss, 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