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 34	Montag 18.08.2025	Dienstag 19.08.2025	Mittwoch 20.08.2025	Donnerstag 21.08.2025	Freitag 22.08.2025
Menü 1	Vollkornnudeln mit Käsesauce und Brokkoli Saisonale Quarkspeise (a1, g)	Rohkoststicks aus Gurke und Paprika Hausgemachter Linseneintopf Brot Schokopudding (a1, g, i)	Panierter Seelachs mit Rahmspinat und Salzkartoffeln Saisonobst (a1, c, d, g)	Rotkohlsalat Rindergulasch mit Spätzle Milchreis (3)	Gurkensalat mit Essig-Öl Dressing Gemüsebrätling (Kartoffel, Möhre, Sellerie) Mini-Ofenkartoffeln mit Kräuterquark Saisonobst (3, c, g, i)
Menü 2	Vollkornnudeln mit Käsesauce, Brokkoli und gebratenen Hähnchenbruststreifen Saisonale Quarkspeise (a1, g)	Rohkoststicks aus Gurke und Paprika Hausgemachter Linseneintopf mit Geflügelwursteinlage Brot Schokopudding (8, a1, g, i)	Rührei mit Rahmspinat und Salzkartoffeln Saisonobst (a1, c, g)	Rotkohlsalat Gemüsegulasch (Karotte, Sellerie, Weißkohl) mit Spätzle Milchreis (3, i)	Gurkensalat mit Essig-Öl Dressing Hähnchenschnitzel Mini-Ofenkartoffeln mit Kräuterquark Saisonobst (3, a1, c, g)

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. Doc1
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