



















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

KW 23	Montag 03.06.2024	Dienstag 04.06.2024	Mittwoch 05.06.2024	Donnerstag 06.06.2024	Freitag 07.06.2024
Menü 1 	Vollkornnudeln mit Käsesauce und Brokkoli Saisonobst (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) 	Gurkensalat mit Sahnedressing Rindergulasch mit Spätzle Apfel (3) 	Tomatensalat mit Essig-Öl Dressing Gemüsebrätling (Kartoffel, Möhre, Sellerie) Mini-Ofenkartoffeln mit Kräuterquark Erdbeerquark (3, c, g, i) 
Menü 2	Vollkornnudeln mit Käsesauce, Brokkoli und gebratenen Hähnchenbruststreifen Saisonobst (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) 	Gurkensalat mit Sahnedressing Gemüsegulasch (Karotte, Sellerie, Weißkohl) mit Spätzle Apfel (3, i) 	Tomatensalat mit Essig-Öl Dressing Hähnchenschnitzel Mini-Ofenkartoffeln mit Kräuterquark Erdbeerquark (3, a1, c, g) 
 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