

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

KW 24	Montag 10.06.2024	Dienstag 11.06.2024	Mittwoch 12.06.2024	Donnerstag 13.06.2024	Freitag 14.06.2024
Menü 1 	Blattsalat mit Essig-Öl Dressing Gemüse-Curry- Geschnetzeltes (Möhre, Zucchini, Erbsen) mit Vollkornreis Erdbeerquark (3, g, i, j) 	Gurkensalat mit Essig-Öl Dressing und frischem Dill Fischstäbchen mit Sahnesauce und Salzkartoffeln Saisonobst (a1, c, d, g) 	Rohkoststicks aus Gurke und Paprika Hausgemachter Gemüseintopf (Möhre, Sellerie, Wirsing), Brötchen Milchreis (a1, g, i)  	Krautsalat Geflügelbratwurst mit Currysauce und gebratene Kartoffeln Saisonobst (3, 8, a1, g) 	Rohkoststicks aus Gurke, Möhre und Kohlrabi mit Dip Spaghetti mit Linsenbolognese Stracciatellajoghurt (3, a1, c, g, i, j) 
Menü 2	Blattsalat mit Essig-Öl Dressing Hähnchengeschnetzeltes in Curryrahm mit Vollkornreis Erdbeerquark (3, g, i, j) 	Gurkensalat mit Essig-Öl Dressing und frischem Dill gebackener Brokkoli mit Sahnesauce und Salzkartoffeln Saisonobst (a1, c, g) 	Rohkoststicks aus Gurke und Paprika Hausgemachter Gemüseintopf (Möhre, Sellerie, Wirsing) mit Geflügelwürstchen, Brötchen Milchreis (8, a1, g, i) 	Krautsalat Vegetarische Bratwurst mit Currysauce und gebratene Kartoffeln Saisonobst (3, a1, c, g) 	Rohkoststicks aus Gurke, Möhre und Kohlrabi mit Dip Kaiserschmarn mit Apfelmus Stracciatellajoghurt (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 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