

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

KW 49	Montag 02.12.2024	Dienstag 03.12.2024	Mittwoch 04.12.2024	Donnerstag 05.12.2024	Freitag 06.12.2024
Menü 1 	Seelachskibbeling mit Salzkartoffeln und Spitzkohl in Rahm Grießpudding mit Zimt (3, a1, c, d, g, j) 	Linsenbrätling dazu Erbsen, Basmatireis und Sahnesauce Vanillejoghurt (a1, c, g, i, j) 	Blattsalat mit Basilikumdressing Vollkornnudeln mit Rinderbolognese Saisonobst (3, a1, g, i, j) 	Rohkoststicks aus Gurke und Möhre Hausgemachte Süßkartoffel-Cremesuppe Brötchen Mandarinenquark (a1, g, i)  	Vegetarischer Hamburger mit Gemüsepatty, Tomaten, Gurken, Blattsalate und Burgersauce dazu Kartoffelecken Saisonobst (3, a1, c, g, i, j, k) 
Menü 2	Veg. Nuggets (Weizenbasis) mit Salzkartoffeln und Spitzkohl in Rahm Grießpudding mit Zimt (3, a1, c, f, g, j) 	Kalbshackbällchen dazu Erbsen, Basmatireis und Sahnesauce Vanillejoghurt (a1, c, g, i, j) 	Blattsalat mit Basilikumdressing Vollkornnudeln mit Tomatensauce Saisonobst (3, a1, g, i, j) 	Rohkoststicks aus Gurke und Möhre Rindergulaschsuppe mit Kartoffelwürfel und Paprika Brötchen Mandarinenquark (a1, g, i) 	Hamburger mit Rindfleischpatty, Tomaten, Gurken, Blattsalate und Burgersauce dazu Kartoffelecken Saisonobst (3, a1, c, g, i, j, k) 



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