

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

KW 16	Montag 15.04.2024	Dienstag 16.04.2024	Mittwoch 17.04.2024	Donnerstag 18.04.2024	Freitag 19.04.2024
Menü 1 	Möhrensalat mit Essig-Öl Dressing Gemüse-Curry-Geschnetzeltes (Möhre, Zucchini, Erbsen) mit Vollkornreis Mandarinenquark (3, g, i, j) 	Gurkensalat mit Essig-Öl Dressing und frischem Dill Lachsfilet 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 und Paprika mit Dip Spaghetti mit Linsenbolognese Stracciatellajoghurt (3, a1, c, g, i, j) 
Menü 2	Möhrensalat mit Essig-Öl Dressing Hähnchengeschnetzeltes in Curryrahm mit Vollkornreis Mandarinenquark (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 und Paprika mit Dip Kaiserschmarrn 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 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