















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

KW 19	Montag 06.05.2024	Dienstag 07.05.2024	Mittwoch 08.05.2024	Donnerstag 09.05.2024	Freitag 10.05.2024
Menü 1 	Möhrensalat mit Orangendressing Rindergeschnetzeltes mit Paprika und Vollkornreis Waldmeister Wackelpudding (3, a1, c, g) 	Tomatensalat mit Essig-Öl Gemüsepizza mit Tomate, Mais und Paprika Apfel (1, 3, a1, g, i, j) 	Gurkensalat mit Essig-Öl Dressing Veg. Bratwurst mit Currysauce und Ofenkartoffeln Saisonobst (3, a1, c, g) 	Feiertag	Paniertes Rotbarschfilet mit Zucchiniwürfeln und Rahmsauce und Kartoffelpüree Apfelmus (a1, c, d, g) 
Menü 2	Möhrensalat mit Orangendressing Paprikageschnetzeltes mit Vollkornreis vegane Waldmeister Wackelpudding (3, a1, c, g) 	Tomatensalat mit Essig-Öl Pizza mit Geflügelsalami Apfel (3, 8, a1, g, i, j) 	Gurkensalat mit Essig-Öl Dressing Geflügelbratwurst mit Currysauce und Ofenkartoffeln Saisonobst (3, 8, a1, g) 	Wir wünschen einen schönen Tag	Gebackener Blumenkohl mit Zucchiniwürfeln und Rahmsauce und Kartoffelpüree Apfelmus (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