
















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

KW 22	Montag 27.05.2024	Dienstag 28.05.2024	Mittwoch 29.05.2024	Donnerstag 30.05.2024	Freitag 31.05.2024
Menü 1 	Gurkensalat mit Essig-Öl Dressing Gemüsebrätling (Sellerie, Zucchini, Möhre) mit Paprikasauce und Vollkornreis Erdbeerjoghurt (3, a1, c, i, j) 	Gurkensalat mit Essig-Öl Dressing Hausgemachte Pizza mit Geflügelsalami Saisonobst (3, a1, g) 	Blattsalat mit Cocktailsauce Nudeln mit fruchtiger Tomatensauce Vanillepudding (3, a1, g, i, j)  	Feiertag	Rohkoststicks aus Gurke und Paprika Chili sin carne mit Linsen, Paprika und Mais Brötchen Saisonobst (a1, i) 
Menü 2	Gurkensalat mit Essig-Öl Dressing Hähnchenbrustschnitzel mit Paprikasauce und Vollkornreis Erdbeerjoghurt (3, a1, c, i, j) 	Gurkensalat mit Essig-Öl Dressing Hausgemachte Pizza Margherita Saisonobst (a, a1, g) 	Blattsalat mit Cocktailsauce Nudeln mit Rinderbolognese Vanillepudding (3, a1, g, i, j) 	Wir wünschen einen schönen Tag	Rohkoststicks aus Gurke und Paprika Chili con carne mit Rinderhackfleisch, Linsen, Paprika und Mais Brötchen Saisonobst (a1, i) 
 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