





















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

KW 38	Montag 16.09.2024	Dienstag 17.09.2024	Mittwoch 18.09.2024	Donnerstag 19.09.2024	Freitag 20.09.2024
Menü 1 	Gurkensalat mit Essig-Öl Dressing Gemüsebrätling (Sellerie, Zucchini, Möhre) mit Paprikasauce und Vollkornreis Himbeerjoghurt (3, a1, c, i, j)  	Panierter Rotbarsch mit Brokkoli-Möhren-Gemüse und Buttersauce und Salzkartoffeln Saisonobst (a1, c, d, g)	Blattsalat mit Cocktailsauce Nudeln mit fruchtiger Tomatensauce Vanillepudding (3, a1, g, i, j)   	Gurkensalat mit Essig-Öl Dressing Hausgemachte Pizza mit Geflügelschinken Saisonobst (3, a1, g) 	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 Himbeerjoghurt (3, a1, c, i, j) 	Falafel Bällchen mit Brokkoli-Möhren-Gemüse und Buttersauce und Salzkartoffeln Saisonobst (a1, c, g)  	Blattsalat mit Cocktailsauce Nudeln mit Rinderbolognese Vanillepudding (3, a1, g, i, j) 	Gurkensalat mit Essig-Öl Dressing Hausgemachte Pizza Margherita Saisonobst (a, a1, g)  	Rohkoststicks aus Gurke und Paprika Chili con carne mit Rinderhackfleisch, Linsen, Paprika und Mais Brötchen Saisonobst (a1, i) 
Menü 3	Nudelaufbau mit Hühnchen, Brokkoli und Mais in Käsesauce Tagesdessert (a1, c, d, g) 	Nudelaufbau mit Hühnchen, Brokkoli und Mais in Käsesauce Tagesdessert (a1, c, d, g) 	Nudelaufbau mit Hühnchen, Brokkoli und Mais in Käsesauce Tagesdessert (a1, c, d, g) 	Nudelaufbau mit Hühnchen, Brokkoli und Mais in Käsesauce Tagesdessert (a1, c, d, g) 	Nudelaufbau mit Hühnchen, Brokkoli und Mais in Käsesauce Tagesdessert (a1, c, d, g) 



mit Rindfleisch



mit Geflügel



mit Fisch



100% vegetarisch



100% Bio

Das Menü1 entspricht dem DGE-Qualitätsstandart 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 Allergenkennzeichnung.

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, a.2-Roggen, a.3-Gerste, a.4-Hafer, a.5-Dinkel, a.6-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**