

# Speiseplan

KW 44, 30.10.2023 - 05.11.2023  
GS (4-Tage-Woche)

Fuhr Catering GmbH  
In den zehn Morgen 10  
55559 Bretzenheim  
E-Mail: kids@fuhr-catering.de  
Telefon: +49 671 32503



for KIDS

Montag 30.10.2023	Dienstag 31.10.2023	Mittwoch 01.11.2023	Donnerstag 02.11.2023	Freitag 03.11.2023
 <p>Chili sin Carne (Tomaten, Mais, Kidneybohnen), Fladenbrot und Vanillepudding a,a1,d,e,f</p>	 <p>Gemüse-Dino, Kartoffelpüree und Rahm-Brokkoli Obst der Saison b,d,e</p>	 <p>Schwäbische Maultaschen à la Crème mit Blattspinat-Lauch-Käse-Füllung Tomatensalat Milchreis mit Zimt und Zucker a,a1,b,d,e</p>	 <p>Tomaten-Gemüse-Topf (Tomate, Paprika, Möhren), dazu Bio-Vollkornpasta Grüner Salat Obst der Saison a,a1,l</p>	
 <p>Chili con Carne (Rindfleisch) mit Fladenbrot und Vanillepudding a,a1,d,f</p>	 <p>Dorsch-Surfer (Kabeljau), Kartoffelpüree und Rahm-Brokkoli Obst der Saison a,a1,d,i</p>		 <p>Hähnchenbruststreifen mit Gemüse (Tomate, Paprika, Möhren), dazu Bio-Vollkornpasta Grüner Salat Obst der Saison a,a1,l</p>	



DE-ÖKO-007

Kennzeichnung: a=Glutenhaltiges Getreide, a1=Weizen, b=Eier, d=Milch, e=Sellerie, f=Sesam, i=Fisch, l=Senf

mit Fleisch      vegetarisch      mit Fisch



Diese Menülinie entspricht dem 'DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder' und wurde von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) zertifiziert.

# Speiseplan

KW 45, 06.11.2023 - 12.11.2023

GS (4-Tage-Woche)

Fuhr Catering GmbH  
In den zehn Morgen 10  
55559 Bretzenheim  
E-Mail: kids@fuhr-catering.de  
Telefon: +49 671 32503



for KIDS

Montag 06.11.2023	Dienstag 07.11.2023	Mittwoch 08.11.2023	Donnerstag 09.11.2023	Freitag 10.11.2023
<p>Nudel-Gemüse-Suppe (Sellerie, Karotte, Lauch) Bäckerbrötchen Milchpudding mit Butterkeksgeschmack</p> <p>a,a1,b,d,e</p>	<p>Spaghetti mit Tomatensauce und Raspelkäse Götterspeise mit Vanillesauce</p> <p>1, a,a1,d</p>	<p>vegane Reispfanne mit Gemüse und Vollkornreis Coleslaw Buttermilch-Dessert</p> <p>d,l</p>	<p>vegetarische Bio-Tortellini (gefüllt mit Käse, Spinat, Tomate, Karotte, Sellerie) mit Käse-Sahne-Sauce Grüner Salat Obst der Saison</p> <p>a,a1,d,e</p>	
<p>Seehecht-Filet, Kartoffelpüree, Rahmspinat Milchpudding mit Butterkeksgeschmack</p> <p>a,a1,b,d,i</p>	<p>Rindergemüsegulasch (Paprika, Möhren) und Bio-Salzkartoffeln Götterspeise mit Vanillesauce</p> <p>1, d</p>	<p>Hähnchengyros mit Vollkornreis Coleslaw Buttermilch-Dessert</p> <p>d,l</p>		



DE-ÖKO-007

Kennzeichnung: 1=Farbstoff, a=Glutenhaltiges Getreide, a1=Weizen, b=Eier, d=Milch, e=Sellerie, i=Fisch, l=Senf

mit Fleisch vegetarisch mit Fisch



Diese Menülinie entspricht dem 'DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder' und wurde von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) zertifiziert.

# Speiseplan








KW 46, 13.11.2023 - 19.11.2023

GS (4-Tage-Woche)

Fuhr Catering GmbH  
In den zehn Morgen 10  
55559 Bretzenheim  
E-Mail: kids@fuhr-catering.de  
Telefon: +49 671 32503



for KIDS

Montag 13.11.2023	Dienstag 14.11.2023	Mittwoch 15.11.2023	Donnerstag 16.11.2023	Freitag 17.11.2023
 <p>Linseneintopf (Linsen, Kartoffeln, Möhrchen, Sellerie, Lauch) mit Bäckerbrötchen Schokoladenpudding a,a1,d,e</p>	 <p>Gemüseschnitzel mit Kartoffelpüree und Rahmgemüse mit Bio-Karotten und Bio-Erbсен Obst der Saison a,a1,d</p>	 <p>vegetarische Lasagne (Möhren, Lauch, Tomate, Sellerie) Eisbergsalat Quarkdessert a,a1,d,e,l</p>	 <p>Falafelbällchen mit Tomatensauce und Ebly Möhrensalat Obst der Saison a,a1</p>	
	 <p>Hähnchenschnitzel mit Kartoffelpüree und Rahmgemüse mit Bio-Karotten und Bio-Erbсен Obst der Saison a,a1,d</p>	 <p>Lasagne 'Bolognese' (Rind) Eisbergsalat Quarkdessert a,a1,d,e,l</p>	 <p>Thunfisch mit Tomatensauce und Ebly Möhrensalat Obst der Saison a,a1,i</p>	



DE-ÖKO-007

Kennzeichnung: a=Glutenhaltiges Getreide, a1=Weizen, d=Milch, e=Sellerie, i=Fisch, l=Senf

mit Fleisch      vegetarisch      mit Fisch



Diese Menülinie entspricht dem 'DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder' und wurde von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) zertifiziert.








# Speiseplan

KW 47, 20.11.2023 - 26.11.2023  
GS (4-Tage-Woche)

Fuhr Catering GmbH  
In den zehn Morgen 10  
55559 Bretzenheim  
E-Mail: kids@fuhr-catering.de  
Telefon: +49 671 32503






for KIDS

Montag 20.11.2023	Dienstag 21.11.2023	Mittwoch 22.11.2023	Donnerstag 23.11.2023	Freitag 24.11.2023
 Veggy-Frikassee (Bio-Erbesen, Bio-Möhren) mit Vollkornreis Grießbrei a,a1,d	 Bio-Farfalle mit Tomatensauce Grüner Salat Obst der Saison a,a1,d	 Erbseneintopf (Erbsen, Kartoffeln, Möhren, Sellerie, Lauch) mit Fladenbrot Heidelbeer-Joghurt-Dessert a,a1,d,e,f	 Kürbis-Falafelbällchen mit Kartoffelspalten und roter Currysauce Tomatensalat Vanillepudding a,a1,d	
 Hühnerfrikassee (Bio-Erbesen, Bio-Möhren) mit Vollkornreis Grießbrei a,a1,d	 Bio-Farfalle mit Lachs-Dill-Sauce Grüner Salat Obst der Saison a,a1,d,i		 Geflügelwiener (Pute, Hähnchen) mit Kartoffelspalten und roter Currysauce Tomatensalat Vanillepudding 2,3,8, a,a1,d	



DE-ÖKO-007

Kennzeichnung: 2=Konservierungsmittel, 3=Antioxidationsmittel, 8=Phosphat, a=Glutenhaltiges Getreide, a1=Weizen, d=Milch, e=Sellerie, f=Sesam, i=Fisch  
 mit Fleisch     vegetarisch     mit Fisch



Diese Menülinie entspricht dem 'DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder' und wurde von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) zertifiziert.

# Speiseplan

KW 48, 27.11.2023 - 03.12.2023

GS (4-Tage-Woche)

Fuhr Catering GmbH  
In den zehn Morgen 10  
55559 Bretzenheim  
E-Mail: kids@fuhr-catering.de  
Telefon: +49 671 32503



for KIDS

Montag 27.11.2023	Dienstag 28.11.2023	Mittwoch 29.11.2023	Donnerstag 30.11.2023	Freitag 01.12.2023
<p>Kürbiscremesuppe und Bäckerbrötchen Mandarinen-Quark</p> <p>a,a1,d</p>	<p>Gemüse-Bällchen mit Tomatensauce und Bio-Vollkornpasta Mais-Gurken-Salat Obst der Saison</p> <p>a,a1</p>	<p>marinierte Tofu-Scheibe, Ofenkartoffeln und Bohnengemüse Lebkuchen</p> <p>a,a1,f,j</p>	<p>Gemüse-Köttbullar, Vollkornreis und Champignon-Rahmsauce Grüner Salat Obst der Saison</p> <p>d,l</p>	
<p>Fischfilet (Kabeljau), Kartoffelpüree und Kohlrabi in Rahmsauce Mandarinen-Quark</p> <p>a,a1,d,i</p>	<p>Würstchengulasch (Pute, Hähnchen) mit Bio-Vollkornpasta Mais-Gurken-Salat Obst der Saison</p> <p>8, a,a1</p>	<p>Rinderhacksteak, Ofenkartoffeln und Bohnengemüse Lebkuchen</p> <p>a,a1,j</p>		



DE-ÖKO-007

Kennzeichnung: 8=Phosphat, a=Glutenhaltiges Getreide, a1=Weizen, d=Milch, e=Sellerie, f=Sesam, i=Fisch, j=Soja, l=Senf

mit Fleisch      vegetarisch      mit Fisch



Diese Menülinie entspricht dem 'DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder' und wurde von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) zertifiziert.