

Speiseplan

KW 49, 04.12.2023 - 10.12.2023
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 04.12.2023	Dienstag 05.12.2023	Mittwoch 06.12.2023	Donnerstag 07.12.2023	Freitag 08.12.2023
<p>Kartoffel-Gemüse-Suppe (Kartoffeln, Möhren, Sellerie, Lauch) Bäckerbrötchen Kirschjoghurt</p> <p>a, a1, d, e</p>	<p>Käsespätzle mit Röstzwiebeln Gurkensalat Obst der Saison</p> <p>a, a1, b, d</p>	<p>Rucola-Süßkartoffel-Schnitte, Kartoffeln mit dunkler Sauce und Apfelrotkohl Stracciatella-Creme</p> <p>a, a1, a6, d</p>	<p>Bio-Vollkornpasta mit Rahmsauce und Erbsen Grüner Salat Obst der Saison</p> <p>a, a1, b, d</p>	
	<p>Seehechtfilet, Dill-Bechamel-Sauce und Spätzle Gurkensalat Obst der Saison</p> <p>a, a1, b, d, i, l</p>		<p>Rinderbolognese mit Bio-Vollkornpasta Grüner Salat Obst der Saison</p> <p>a, a1, d, e</p>	



Kennzeichnung: a=Glutenhaltiges Getreide, a1=Weizen, a6=Gerste, b=Eier, d=Milch, e=Sellerie, i=Fisch, l=Senf
mit Fleisch vegetarisch mit Fisch

DE-ÖKO-007

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

04.12.2023 - 10.12.2023

GS (4-Tage-Woche)

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



Kennzeichnungspflichtige Allergene und Zusatzstoffe 04.12.2023 - 10.12.2023

1=Farbstoff, 2=Konservierungsmittel, 3=Antioxidationsmittel, 4=Geschmacksverstärker, 5=geschwefelt, 6=geschwärzt, 7=gewachst, 8=Phosphat, 9=Süßungsmittel, 10=Phenylalaninquelle, 11=verzehrabführend, 12=gentechnisch verändert, a=Glutenhaltiges Getreide, b=Eier, c=Erdnüsse, d=Milch, e=Sellerie, f=Sesam, g=Lupine, h=Krebstiere, i=Fisch, j=Soja, k=Schalenfrüchte, l=Senf, m=Schwefeldioxid und Sulphite, n=Weichtiere, a1=Weizen, a2=Dinkel, a3=Roggen, a4=Hafer, a5=Kamut, a6=Gerste, k1=Mandeln, k2=Haselnüsse, k3=Walnüsse, k4=Kaschunüsse, k5=Pecanüsse, k6=Paranüsse, k7=Pistazien, k8=Macadamianüsse, k9=Queenslandnüsse

04.12.2023, Menü 1, Kartoffel-Gemüse-Suppe (Kartoffeln, Möhren, Sellerie, Lauch) Bäckerbrötchen Kirschjoghurt * Bäckerbrötchen: a,a1 * Kartoffel - Gemüse - Suppe (Möhren, Sellerie, Lauch): e * Kirschjoghurt: d

05.12.2023, Menü 1, Käsespätzle mit Röstzwiebeln Gurkensalat Obst der Saison * Gurkensalat: keine * Käsespätzle: a,a1,b,d * Obst der Saison: keine * Röstzwiebeln: keine

05.12.2023, Menü 2, Seehechtfilet, Dill-Bechamel-Sauce und Spätzle Gurkensalat Obst der Saison * Dill-Bechamel-Sauce: d,l * Gurkensalat: keine * Obst der Saison: keine * Seehecht-Portionsfilet: a,a1,i * Spätzle: a,a1,b

06.12.2023, Menü 1, Rucola-Süßkartoffel-Schnitte, Kartoffeln mit dunkler Sauce und Apfelrotkohl Stracciatella-Creme * Apfelrotkohl: keine * dunkle Sauce: keine * Rucola-Süßkartoffel-Schnitte: a,a1,a6 * Salzkartoffeln: keine * Stracciatella-Creme: d

06.12.2023, Menü 2, Geflügel-Bratwurst (Hähnchen, Pute), Kartoffeln mit dunkler Sauce und Apfelrotkohl Stracciatella-Creme * Apfelrotkohl: keine * dunkle Sauce: keine * Geflügel-Bratwurst: keine * Salzkartoffeln: keine * Stracciatella-Creme: d

07.12.2023, Menü 1, Bio-Vollkornpasta mit Rahmsauce und Erbsen Grüner Salat Obst der Saison * Grüner Salat: keine * Joghurt-Dressing: d * Obst der Saison: keine * Penne mit veg. Carbonara: a,a1,b,d * Salat-Topping: keine

07.12.2023, Menü 2, Rinderbolognese mit Bio-Vollkornpasta Grüner Salat Obst der Saison * Grüner Salat: keine * Joghurt-Dressing: d * Obst der Saison: keine * Rinderbolognese: e * Salat-Topping: keine * Vollkorn-Penne: a,a1

Speiseplan

KW 50, 11.12.2023 - 17.12.2023

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 11.12.2023	Dienstag 12.12.2023	Mittwoch 13.12.2023	Donnerstag 14.12.2023	Freitag 15.12.2023
<p>Chili sin Carne (Tomaten, Mais, Kidneybohnen), Fladenbrot und Vanillepudding</p> <p>a, a1, d, e, f</p>	<p>Gemüse-Dino, Kartoffelpüree und Rahm-Brokkoli Obst der Saison</p> <p>b, d, e</p>	<p>Schwäbische Maultaschen à la Crème mit Blattspinat-Lauch-Käse-Füllung, Tomatensalat, Milchreis mit Zimt und Zucker</p> <p>a, a1, b, d, e</p>	<p>Tomaten-Gemüse-Topf (Tomate, Paprika, Möhren), dazu Bio-Vollkornpasta Grüner Salat Obst der Saison</p> <p>a, a1, l</p>	
	<p>Dorsch-Surfer (Kabeljau), Kartoffelpüree und Rahm-Brokkoli Obst der Saison</p> <p>a, a1, d, i</p>		<p>Hähnchenbruststreifen mit Gemüse (Tomate, Paprika, Möhren), dazu Bio-Vollkornpasta, Grüner Salat, Obst der Saison</p> <p>a, a1, l</p>	



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

DE-ÖKO-007

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

11.12.2023 - 17.12.2023

GS (4-Tage-Woche)

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



Kennzeichnungspflichtige Allergene und Zusatzstoffe 11.12.2023 - 17.12.2023

1=Farbstoff, 2=Konservierungsmittel, 3=Antioxidationsmittel, 4=Geschmacksverstärker, 5=geschwefelt, 6=geschwärzt, 7=gewachst, 8=Phosphat, 9=Süßungsmittel, 10=Phenylalaninquelle, 11=verzehrabführend, 12=gentechnisch verändert, a=Glutenhaltiges Getreide, b=Eier, c=Erdnüsse, d=Milch, e=Sellerie, f=Sesam, g=Lupine, h=Krebstiere, i=Fisch, j=Soja, k=Schalenfrüchte, l=Senf, m=Schwefeldioxid und Sulphite, n=Weichtiere, a1=Weizen, a2=Dinkel, a3=Roggen, a4=Hafer, a5=Kamut, a6=Gerste, k1=Mandeln, k2=Haselnüsse, k3=Walnüsse, k4=Kaschunüsse, k5=Pecanüsse, k6=Paranüsse, k7=Pistazien, k8=Macadamianüsse, k9=Queenslandnüsse

11.12.2023, Menü 1, Chili sin Carne (Tomaten, Mais, Kidneybohnen), Fladenbrot und Vanillepudding * Chili sin Carne (veg. Chili mit Tomaten, Mais und Kidneybohnen): e * Fladenbrot: a,a1,f * Vanillepudding: d

11.12.2023, Menü 2, Chili con Carne (Rindfleisch) mit Fladenbrot und Vanillepudding * Chili con Carne (Rindfleisch, Mais, Kidneybohnen): keine * Fladenbrot: a,a1,f * Vanillepudding: d

12.12.2023, Menü 1, Gemüse-Dino, Kartoffelpüree und Rahm-Brokkoli Obst der Saison * Gemüse-Dino: b,e * Kartoffelpüree: d * Obst der Saison: keine * Rahm-Brokkoli: d

12.12.2023, Menü 2, Dorsch-Surfer (Kabeljau), Kartoffelpüree und Rahm-Brokkoli Obst der Saison * Dorsch-Surfer: a,a1,i * Kartoffelpüree: d * Obst der Saison: keine * Rahm-Brokkoli: d

13.12.2023, Menü 1, Schwäbische Maultaschen à la Crème mit Blattspinat-Lauch- Käse-Füllung Tomatensalat Milchreis mit Zimt und Zucker * Milchreis: d * Sauce für Maultaschen: d * Schwäbische Maultaschen: a,a1,b,d,e * Tomatensalat: keine * Zimt und Zucker: keine

14.12.2023, Menü 1, Tomaten-Gemüse-Topf (Tomate, Paprika, Möhren), dazu Bio-Vollkornpasta Grüner Salat Obst der Saison * Eisbergsalat: keine * Essig-Öl-Dressing: l * Obst der Saison: keine * Salat-Topping: keine * Tomaten-Gemüse-Topf (Tomate, Paprika, Zucchini): keine * Vollkorn-Spirelli: a,a1

14.12.2023, Menü 2, Hähnchenbruststreifen mit Gemüse (Tomate, Paprika, Möhren), dazu Bio-Vollkornpasta Grüner Salat Obst der Saison * Eisbergsalat: keine * Essig-Öl-Dressing: l * Hähnchenbruststreifen mit Gemüse: keine * Obst der Saison: keine * Salat-Topping: keine * Vollkorn-Spirelli: a,a1

Speiseplan

KW 51, 18.12.2023 - 24.12.2023
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 18.12.2023	Dienstag 19.12.2023	Mittwoch 20.12.2023	Donnerstag 21.12.2023	Freitag 22.12.2023
<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>Hähnchengyros mit Vollkornreis Coleslaw Buttermilch-Dessert</p> <p>d, l</p>		



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

DE-ÖKO-007

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

18.12.2023 - 24.12.2023

GS (4-Tage-Woche)

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



Kennzeichnungspflichtige Allergene und Zusatzstoffe 18.12.2023 - 24.12.2023

1=Farbstoff, 2=Konservierungsmittel, 3=Antioxidationsmittel, 4=Geschmacksverstärker, 5=geschwefelt, 6=geschwärzt, 7=gewachst, 8=Phosphat, 9=Süßungsmittel, 10=Phenylalaninquelle, 11=verzehrabführend, 12=gentechnisch verändert, a=Glutenhaltiges Getreide, b=Eier, c=Erdnüsse, d=Milch, e=Sellerie, f=Sesam, g=Lupine, h=Krebstiere, i=Fisch, j=Soja, k=Schalenfrüchte, l=Senf, m=Schwefeldioxid und Sulphite, n=Weichtiere, a1=Weizen, a2=Dinkel, a3=Roggen, a4=Hafer, a5=Kamut, a6=Gerste, k1=Mandeln, k2=Haselnüsse, k3=Walnüsse, k4=Kaschunüsse, k5=Pecanüsse, k6=Paranüsse, k7=Pistazien, k8=Macadamianüsse, k9=Queenslandnüsse

18.12.2023, Menü 1, Nudel-Gemüse-Suppe (Sellerie, Karotte, Lauch) Bäckerbrötchen Milchpudding mit Butterkeksgeschmack * Bäckerbrötchen: a,a1 * Gemüse-Suppe: e * Milchpudding Butterkeks: a,a1,d * Suppenudeln: a,a1,b

18.12.2023, Menü 2, Seehecht-Filet, Kartoffelpüree, Rahmspinat Milchpudding mit Butterkeksgeschmack * Kap-Seehecht-Filet: a,a1,b,d,i * Kartoffelpüree: d * Milchpudding Butterkeks: a,a1,d * Rahmspinat: d

19.12.2023, Menü 1, Spaghetti mit Tomatensauce und Raspelkäse Götterspeise mit Vanillesauce * Götterspeise: 1 * Raspelkäse: d * Spaghetti: a,a1 * Tomatensauce: keine * Vanillesauce: d

19.12.2023, Menü 2, Rindergemüseglasch (Paprika, Möhren) und Bio-Salzkartoffeln Götterspeise mit Vanillesauce * Götterspeise: 1 * Rindergemüseglasch (Paprika, Möhren): keine * Salzkartoffeln: keine * Vanillesauce: d

20.12.2023, Menü 1, vegane Reispfanne mit Gemüse und Vollkornreis Coleslaw Buttermilch-Dessert * Buttermilchdessert Mango: d * Coleslaw: d,l * Reispfanne: keine

20.12.2023, Menü 2, Hähnchengyros mit Vollkornreis Coleslaw Buttermilch-Dessert * Buttermilchdessert Mango: d * Coleslaw: d,l * Hähnchengyros: d * Vollkornreis: keine

21.12.2023, Menü 1, vegetarische Bio-Tortellini (gefüllt mit Käse, Spinat, Tomate, Karotte, Sellerie) mit Käse-Sahne-Sauce Grüner Salat Obst der Saison * Grüner Salat: keine * Joghurt-Dressing: d * Käse-Sahne-Sauce: d * Obst der Saison: keine * Salat-Topping: keine * Tortellini vegetarisch: a,a1,d,e