









Speiseplan





KW 06, 05.02.2024 - 11.02.2024
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 05.02.2024	Dienstag 06.02.2024	Mittwoch 07.02.2024	Donnerstag 08.02.2024	Freitag 09.02.2024
 <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

05.02.2024 - 11.02.2024

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 05.02.2024 - 11.02.2024

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

05.02.2024, Menü 1, Kartoffel-Gemüse-Suppe (Kartoffeln, Möhren, Sellerie, Lauch) Bäckerbrötchen Kirschjoghurt * Bäckerbrötchen: a,a1 * Kartoffel - Gemüse - Suppe (Möhren, Sellerie, Lauch): e * Kirschjoghurt: d

06.02.2024, Menü 1, Käsespätzle mit Röstzwiebeln Gurkensalat Obst der Saison * Gurkensalat: keine * Käsespätzle: a,a1,b,d * Obst der Saison: keine * Röstzwiebeln: keine

06.02.2024, 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

07.02.2024, 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

08.02.2024, 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

08.02.2024, 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 07, 12.02.2024 - 18.02.2024
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 12.02.2024	Dienstag 13.02.2024	Mittwoch 14.02.2024	Donnerstag 15.02.2024	Freitag 16.02.2024
 <p>Kürbiscremesuppe und Bäckerbrötchen Milchpudding mit Butterkeks-Geschmack</p> <p>a, a1, d</p>	 <p>vegetarische Lasagne (Möhren, Lauch, Tomate, Sellerie) Eisbergsalat Obst der Saison</p> <p>a, a1, d, e, l</p>	 <p>Falafelbällchen mit Tomatensauce und Ebly</p> <p>Möhrensalat Quarkdessert</p> <p>a, a1, d</p>	 <p>Gemüseschnitzel mit Kartoffelpüree und Rahmgemüse mit Bio-Karotten und Bio-Erbсен Obst der Saison</p> <p>a, a1, d</p>	
	  <p>Lasagne 'Bolognese' (Rind) Eisbergsalat Obst der Saison</p> <p>a, a1, d, e, l</p>	  <p>Thunfisch mit Tomatensauce und Ebly</p> <p>Möhrensalat Quarkdessert</p> <p>d, i</p>		



Kennzeichnung: a=Glutenhaltiges Getreide, a1=Weizen, 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

12.02.2024 - 18.02.2024

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 12.02.2024 - 18.02.2024

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

12.02.2024, Menü 1, Kürbiscremesuppe und Bäckerbrötchen Milchpudding mit Butterkeks-Geschmack * Bäckerbrötchen: a,a1 * Kürbiscremesuppe: d * Milchpudding Butterkeks: a,a1,d

13.02.2024, Menü 1, vegetarische Lasagne (Möhren, Lauch, Tomate, Sellerie) Eisbergsalat Obst der Saison * Eisbergsalat: keine * Essig-Öl-Dressing: l * Obst der Saison: keine * Salat-Topping: keine * vegetarische Lasagne (Möhren, Lauch, Tomate, Sellerie): a,a1,d,e,l

13.02.2024, Menü 2, Lasagne Bolognese (Rind) Eisbergsalat Obst der Saison * Eisbergsalat: keine * Essig-Öl-Dressing: l * Lasagne Bolognese (Rind): a,a1,d,e,l * Obst der Saison: keine * Salat-Topping: keine

14.02.2024, Menü 1, Falafelbällchen mit Tomatensauce und Ebly Möhrensalat Quarkdessert * Falafelbällchen: a,a1 * Möhrensalat: keine * Quarkdessert Vanille: d * Tomatensauce: keine * Vollkornreis: keine

14.02.2024, Menü 2, Thunfisch mit Tomatensauce und Ebly Möhrensalat Quarkdessert * Möhrensalat: keine * Quarkdessert Vanille: d * Thunfisch: i * Tomatensauce: keine * Vollkornreis: keine

15.02.2024, Menü 1, Gemüseschnitzel mit Kartoffelpüree und Rahmgemüse mit Bio-Karotten und Bio-Erbesen Obst der Saison * Gemüseschnitzel: a,a1 * Karotten-Erbesen-Gemüse in Rahm: d * Kartoffelpüree: d * Obst der Saison: keine

Speiseplan

KW 08, 19.02.2024 - 25.02.2024
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 19.02.2024	Dienstag 20.02.2024	Mittwoch 21.02.2024	Donnerstag 22.02.2024	Freitag 23.02.2024
<p>Linseneintopf (Linsen, Kartoffeln, Möhrchen, Sellerie, Lauch) mit Bäckerbrötchen Schokoladenpudding a, a1, d, e</p>	<p>vegetarische Bio-Tortellini (gefüllt mit Käse, Spinat, Tomate, Karotte, Sellerie) mit Käse-Sahne-Sauce, Grüner Salat, Obst der Saison a, a1, d, e, l</p>	<p>vegane Reispfanne mit Gemüse und Vollkornreis Coleslaw Buttermilch-Dessert d, l</p>	<p>Gemüse-Knusperbagel, Kartoffelpüree, Rahmspinat Götterspeise mit Vanillesauce 1, a, a1, a2, d, e</p>	
		<p>Hähnchengyros mit Vollkornreis Coleslaw Buttermilch-Dessert d, l</p>	<p>Seehecht-Filet, Kartoffelpüree, Rahmspinat Götterspeise mit Vanillesauce 1, a, a1, b, d, i</p>	

Kennzeichnung: 1=Farbstoff, a=Glutenhaltiges Getreide, a1=Weizen, a2=Dinkel, 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

19.02.2024 - 25.02.2024

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 19.02.2024 - 25.02.2024

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

19.02.2024, Menü 1, Linseneintopf (Linsen, Kartoffeln, Möhrchen, Sellerie, Lauch) mit Bäckerbrötchen Schokoladenpudding * Bäckerbrötchen: a,a1 * Linseneintopf (Linsen, Kartoffeln, Möhrchen, Sellerie, Lauch): e * Schokoladenpudding: d

20.02.2024, Menü 1, vegetarische Bio-Tortellini (gefüllt mit Käse, Spinat, Tomate, Karotte, Sellerie) mit Käse-Sahne-Sauce Grüner Salat Obst der Saison * French-Dressing: d,l * Grüner Salat: keine * Käse-Sahne-Sauce: d * Obst der Saison: keine * Salat-Topping: keine * Tortellini vegetarisch: a,a1,d,e

21.02.2024, Menü 1, vegane Reispfanne mit Gemüse und Vollkornreis Coleslaw Buttermilch-Dessert * Buttermilchdessert Mango: d * Coleslaw: d,l * Reispfanne: keine

21.02.2024, Menü 2, Hähnchengyros mit Vollkornreis Coleslaw Buttermilch-Dessert * Buttermilchdessert Mango: d * Coleslaw: d,l * Hähnchengyros: d * Vollkornreis: keine

22.02.2024, Menü 1, Gemüse-Knusperbagel, Kartoffelpüree, Rahmspinat Götterspeise mit Vanillesauce * Gemüse-Knusperbagel: a,a1,a2,e * Götterspeise: 1 * Kartoffelpüree: d * Rahmspinat: d * Vanillesauce: d

22.02.2024, Menü 2, Seehecht-Filet, Kartoffelpüree, Rahmspinat Götterspeise mit Vanillesauce * Götterspeise: 1 * Kap-Seehecht-Filet: a,a1,b,d,i * Kartoffelpüree: d * Rahmspinat: d * Vanillesauce: d

Speiseplan













KW 09, 26.02.2024 - 03.03.2024





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 26.02.2024	Dienstag 27.02.2024	Mittwoch 28.02.2024	Donnerstag 29.02.2024	Freitag 01.03.2024
  <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

26.02.2024 - 03.03.2024

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 26.02.2024 - 03.03.2024

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

26.02.2024, 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

27.02.2024, Menü 1, Gemüse-Dino, Kartoffelpüree und Rahm-Brokkoli Obst der Saison * Gemüse-Dino: b,e * Kartoffelpüree: d * Obst der Saison: keine * Rahm-Brokkoli: d

27.02.2024, 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

28.02.2024, 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

29.02.2024, 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

29.02.2024, 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 10, 04.03.2024 - 10.03.2024
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 04.03.2024	Dienstag 05.03.2024	Mittwoch 06.03.2024	Donnerstag 07.03.2024	Freitag 08.03.2024
 Erbseneintopf (Erbsen, Kartoffeln, Möhren, Sellerie, Lauch), mit Fladenbrot, Heidelbeer-Joghurt-Desert a, a1, d, e, f	 Farfalle mit Tomatensauce Grüner Salat Obst der Saison a, a1, l	 Veggy-Frikassee (Bio-Erbsen, Bio-Möhren) mit Vollkornreis Grießbrei a, a1, d	 Kürbis-Falafelbällchen mit Kartoffelsalat Karottensticks Vanillepudding 1, 2, d	
	  Farfalle mit Lachs-Dill-Sauce Grüner Salat Obst der Saison a, a1, d, i, l		  Geflügelwiener (Pute, Hähnchen) mit Kartoffelsalat Karottensticks Vanillepudding 1, 2, 3, 8, d	



Kennzeichnung: 1=Farbstoff, 2=Konservierungsmittel, 3=Antioxidationsmittel, 8=Phosphat, a=Glutenhaltiges Getreide, a1=Weizen, 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

04.03.2024 - 10.03.2024

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 04.03.2024 - 10.03.2024

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

04.03.2024, Menü 1, Erbseneintopf (Erbsen, Kartoffeln, Möhren, Sellerie, Lauch) mit Fladenbrot Heidelbeer-Joghurt-Dessert * Erbseneintopf: e * Fladenbrot: a,a1,f * Heidelbeer-Joghurt-Dessert: d

05.03.2024, Menü 1, Farfalle mit Tomatensauce Grüner Salat Obst der Saison * Essig-Öl-Dressing: l * Farfalle: a,a1 * Grüner Salat: keine * Obst der Saison: keine * Salat-Topping: keine * Tomatensauce: keine

05.03.2024, Menü 2, Farfalle mit Lachs-Dill-Sauce Grüner Salat Obst der Saison * Essig-Öl-Dressing: l * Farfalle: a,a1 * Grüner Salat: keine * Lachs-Dill-Sauce: d,i * Obst der Saison: keine * Salat-Topping: keine

06.03.2024, Menü 1, Veggy-Frikassee (Bio-Erbsen, Bio-Möhren) mit Vollkornreis Grießbrei * Grießbrei: a,a1,d * Veggy-Frikassee: keine * Vollkornreis: keine

07.03.2024, Menü 1, Kürbis-Falafelbällchen mit Kartoffelsalat Karottensticks Vanillepudding * Karottensticks: keine * Kartoffelsalat: 1,2 * Kürbis-Falafelbällchen: keine * Vanillepudding: d

07.03.2024, Menü 2, Geflügelwiener (Pute, Hähnchen) mit Kartoffelsalat Karottensticks Vanillepudding * Geflügelwürstchen: 2,3,8 * Karottensticks: keine * Kartoffelsalat: 1,2 * Vanillepudding: d

Speiseplan

KW 11, 11.03.2024 - 17.03.2024
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 11.03.2024	Dienstag 12.03.2024	Mittwoch 13.03.2024	Donnerstag 14.03.2024	Freitag 15.03.2024
<p>Nudel-Gemüse-Suppe (Sellerie, Karotte, Lauch) Bäckerbrötchen Mandarinenquark</p> <p>a, a1, b, d, e</p>	<p>marinierte Tofu-Scheibe, Kartoffelpüree und Rahm-Kohlrabi Mais-Gurken-Salat Obst der Saison</p> <p>d, f, j</p>	<p>Gemüsefrikadelle, Ofenkartoffeln und Bohngemüse Marmorkuchen</p> <p>a, a1, a3, b, d</p>	<p>Couscous-Pfanne (mit Karotten, Sellerie, Lauch und Erbsen) Grüner Salat Obst der Saison</p> <p>a, a1, l</p>	
	<p>Fischfilet (Kabeljau), Kartoffelpüree und Rahm-Kohlrabi Mais-Gurken-Salat Obst der Saison</p> <p>a, a1, d, i</p>		<p>Putengeschnetzeltes mit Champignon-Rahmsauc e und Vollkornreis Grüner Salat Obst der Saison</p> <p>d, l</p>	

Kennzeichnung: a=Glutenhaltiges Getreide, a1=Weizen, a3=Roggen, b=Eier, d=Milch, e=Sellerie, f=Sesam, i=Fisch, j=Soja, 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

11.03.2024 - 17.03.2024

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 11.03.2024 - 17.03.2024

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

11.03.2024, Menü 1, Nudel-Gemüse-Suppe (Sellerie, Karotte, Lauch) Bäckerbrötchen Mandarinenquark * Bäckerbrötchen: a,a1 * Gemüse-Suppe: e * Mandarinen-Quark: d * Suppennudeln: a,a1,b

12.03.2024, Menü 1, marinierte Tofu-Scheibe, Kartoffelpüree und Rahm-Kohlrabi Mais-Gurken-Salat Obst der Saison * Kartoffelpüree: d * Mais-Gurken-Salat: keine * Obst der Saison: keine * Rahm-Kohlrabi: d * Tofu: f,j

12.03.2024, Menü 2, Fischfilet (Kabeljau), Kartoffelpüree und Rahm-Kohlrabi Mais-Gurken-Salat Obst der Saison * Dorsch-Surfer: a,a1,i * Kartoffelpüree: d * Mais-Gurken-Salat: keine * Obst der Saison: keine * Rahm-Kohlrabi: d

13.03.2024, Menü 1, Gemüsefrikadelle, Ofenkartoffeln und Bohnengemüse Marmorkuchen * Bohnengemüse: keine * Gemüsefrikadelle: a3,b * Marmorkuchen: a,a1,b,d * Ofenkartoffeln: keine

14.03.2024, Menü 1, Couscous-Pfanne (mit Karotten, Sellerie, Lauch und Erbsen) Grüner Salat Obst der Saison * Couscous-Pfanne: a,a1 * Eisbergsalat: keine * Essig-Öl-Dressing: l * Obst der Saison: keine * Salat-Topping: keine

14.03.2024, Menü 2, Putengeschnetzeltes mit Champignon-Rahmsauce und Vollkornreis Grüner Salat Obst der Saison * Eisbergsalat: keine * Essig-Öl-Dressing: l * Obst der Saison: keine * Putengeschnetzeltes: d * Salat-Topping: keine * Vollkornreis: keine