

Speiseplan











KW 12, 18.03.2024 - 24.03.2024

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 18.03.2024	Dienstag 19.03.2024	Mittwoch 20.03.2024	Donnerstag 21.03.2024	Freitag 22.03.2024
 Kartoffel-Gemüse-Suppe (Kartoffeln, Möhren, Sellerie, Lauch)  Vollkorn-Bäckerbrötchen Kirschjoghurt a, a1, d, e	 Käsespätzle Röstzwiebeln Gurkensalat Obst der Saison a, a1, b, d	 Rucola-Süßkartoffel-Schnitte, Salzkartoffeln, dunkle Sauce, Apfelrotkohl, Stracciatella-Creme  a, a1, a6, d	 Bio-Vollkornpasta mit Rahmsauce und Erbsen Grüner Salat Obst der Saison a, a1, b, d, l	
	 Seehechtfilet, Dill-Bechamel-Sauce, Spätzle, Gurkensalat, Obst der Saison  a, a1, b, d, i, l		 Rinderbolognese (mit roten Linsen)  Bio-Vollkornpasta Grüner Salat Obst der Saison a, a1, d, e, l	



DE-ÖKO-007

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

 mit Fleisch  vegetarisch  mit Fisch

 Die Angebote/Komponenten mit dem DGE-Logo entsprechen dem 'DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas' sowie dem 'DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen' und wurde von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert.

Speiseplan

18.03.2024 - 24.03.2024

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 18.03.2024 - 24.03.2024

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

18.03.2024, Menü 1, Kartoffel-Gemüse-Suppe (Kartoffeln, Möhren, Sellerie, Lauch) Vollkorn-Bäckerbrötchen Kirschjoghurt * Bäckerbrötchen: a,a1 * Kartoffel - Gemüse - Suppe (Möhren, Sellerie, Lauch): e * Kirschjoghurt: d

19.03.2024, Menü 1, Käsespätzle Röstzwiebeln Gurkensalat Obst der Saison * Gurkensalat: keine * Käsespätzle: a,a1,b,d * Obst der Saison: keine * Röstzwiebeln: keine

19.03.2024, Menü 2, Seehechtfilet Dill-Bechamel-Sauce 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

20.03.2024, Menü 1, Rucola-Süßkartoffel-Schnitte Salzkartoffeln dunkle Sauce Apfelrotkohl Stracciatella-Creme * Apfelrotkohl: keine * dunkle Sauce: keine * Rucola-Süßkartoffel-Schnitte: a,a1,a6 * Salzkartoffeln: keine * Stracciatella-Creme: d

20.03.2024, Menü 2, Geflügel-Bratwurst (Hähnchen, Pute) Salzkartoffeln dunkle Sauce Apfelrotkohl Stracciatella-Creme * Apfelrotkohl: keine * dunkle Sauce: keine * Geflügel-Bratwurst: keine * Salzkartoffeln: keine * Stracciatella-Creme: d

21.03.2024, Menü 1, Bio-Vollkornpasta mit Rahmsauce und Erbsen Grüner Salat Obst der Saison * French-Dressing: d,l * Grüner Salat: keine * Obst der Saison: keine * Penne mit veg. Carbonara: a,a1,b,d * Salat-Topping: keine

21.03.2024, Menü 2, Rinderbolognese (mit roten Linsen) Bio-Vollkornpasta Grüner Salat Obst der Saison * French-Dressing: d,l * Grüner Salat: keine * Obst der Saison: keine * Rinderbolognese: e * Salat-Topping: keine * Vollkorn-Penne: a,a1







Speiseplan

KW 14, 01.04.2024 - 07.04.2024
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	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
01.04.2024	02.04.2024	03.04.2024	04.04.2024	05.04.2024
Ostermontag	Osterferien	 vegane Reispfanne mit Gemüse und Vollkornreis, Coleslaw (Amerikanischer Krautsalat), Buttermilch-Dessert d, l	 Gemüse-Knusperbagel Kartoffelpüree Rahmspinat Götterspeise mit Vanillesauce 1, a, a1, a2, d, e	
		 Hähnchengyros Vollkornreis  Coleslaw (Amerikanischer Krautsalat) Buttermilch-Dessert d, l	 Seehecht-Filet Kartoffelpüree  Rahmspinat Götterspeise mit Vanillesauce 1, a, a1, b, d, i	



DE-ÖKO-007

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

 Die Angebote/Komponenten mit dem DGE-Logo entsprechen dem 'DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas' sowie dem 'DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen' und wurde von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert.

Speiseplan

01.04.2024 - 07.04.2024

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 01.04.2024 - 07.04.2024

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

03.04.2024, Menü 1, vegane Reispfanne mit Gemüse und Vollkornreis Coleslaw (Amerikanischer Krautsalat) Buttermilch-Dessert * Buttermilchdessert Mango: d * Coleslaw: d,l * Reispfanne: keine

03.04.2024, Menü 2, Hähnchengyros Vollkornreis Coleslaw (Amerikanischer Krautsalat) Buttermilch-Dessert * Buttermilchdessert Mango: d * Coleslaw: d,l * Hähnchengyros: d * Vollkornreis: keine

04.04.2024, Menü 1, Gemüse-Knusperbagel Kartoffelpüree Rahmspinat Götterspeise mit Vanillesauce * Gemüse-Knusperbagel: a,a1,a2,e * Götterspeise: 1 * Kartoffelpüree: d * Rahmspinat: d * Vanillesauce: d

04.04.2024, 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 15, 08.04.2024 - 14.04.2024
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 08.04.2024	Dienstag 09.04.2024	Mittwoch 10.04.2024	Donnerstag 11.04.2024	Freitag 12.04.2024
 Chili sin Carne (Tomaten, Mais, Kidneybohnen)  Fladenbrot Vanillepudding a, a1, d, e, f	 Gemüse-Dino Kartoffelpüree Rahm-Brokkoli Obst der Saison b, d, e	 Ebly Gemüsesauce Rote-Bete-Salat Milchreis mit Zimt und Zucker a, a1, d	 Tomaten-Gemüse-Topf (Tomate, Paprika, Möhren) Bio-Vollkornpasta Grüner Salat Obst der Saison a, a1, l	
	 Dorsch-Surfer (Kabeljau) Kartoffelpüree  Rahm-Brokkoli Obst der Saison a, a1, d, i		 Hähnchenbruststreifen mit Gemüse (Tomate, Paprika, Möhren),  Bio-Vollkornpasta, Grüner Salat, Obst der Saison a, a1, l	

 Kennzeichnung: a=Glutenhaltiges Getreide, a1=Weizen, b=Eier, d=Milch, e=Sellerie, f=Sesam, i=Fisch, l=Senf
 mit Fleisch  vegetarisch  mit Fisch
 Die Angebote/Komponenten mit dem DGE-Logo entsprechen dem 'DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas' sowie dem 'DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen' und wurde von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert.

Speiseplan

08.04.2024 - 14.04.2024

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 08.04.2024 - 14.04.2024

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

08.04.2024, Menü 1, Chili sin Carne (Tomaten, Mais, Kidneybohnen) Fladenbrot Vanillepudding * Chili sin Carne (veg. Chili mit Tomaten, Mais und Kidneybohnen): e * Fladenbrot: a,a1,f * Vanillepudding: d

08.04.2024, Menü 2, Chili con Carne (Rindfleisch) Fladenbrot Vanillepudding * Chili con Carne (Rindfleisch, Mais, Kidneybohnen): keine * Fladenbrot: a,a1,f * Vanillepudding: d

09.04.2024, Menü 1, Gemüse-Dino Kartoffelpüree Rahm-Brokkoli Obst der Saison * Gemüse-Dino: b,e * Kartoffelpüree: d * Obst der Saison: keine * Rahm-Brokkoli: d

09.04.2024, Menü 2, Dorsch-Surfer (Kabeljau) Kartoffelpüree Rahm-Brokkoli Obst der Saison * Dorsch-Surfer: a,a1,i * Kartoffelpüree: d * Obst der Saison: keine * Rahm-Brokkoli: d

10.04.2024, Menü 1, Ebly Gemüsesauce Rote-Bete-Salat Milchreis mit Zimt und Zucker * Ebly: a,a1 * Gemüsesauce: keine * Milchreis: d * Rote Bete-Salat: keine * Zimt und Zucker: keine

11.04.2024, Menü 1, Tomaten-Gemüse-Topf (Tomate, Paprika, Möhren) 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

11.04.2024, Menü 2, Hähnchenbruststreifen mit Gemüse (Tomate, Paprika, Möhren) 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 16, 15.04.2024 - 21.04.2024
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 15.04.2024	Dienstag 16.04.2024	Mittwoch 17.04.2024	Donnerstag 18.04.2024	Freitag 19.04.2024
 Erbseneintopf (Erbsen, Kartoffeln, Möhren, Sellerie, Lauch)  Fladenbrot Heidelbeer-Joghurt-Dessert <p style="text-align: right;">a, a1, d, e, f</p>	 Farfalle Tomatensauce Grüner Salat Obst der Saison <p style="text-align: right;">a, a1, d, l</p>	 vegane Frikassee (Bio-Erbsen, Bio-Möhren) Vollkornreis Grießbrei	 Gnocchi Kräutersauce Tomatensalat  Vanillepudding <p style="text-align: right;">b, d</p>	
	 Farfalle Lachs-Dill-Sauce Grüner Salat  Obst der Saison <p style="text-align: right;">a, a1, d, i, l</p>	 Hühnerfrikassee (Bio-Erbsen, Bio-Möhren)  Vollkornreis Grießbrei <p style="text-align: right;">d</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

 Die Angebote/Komponenten mit dem DGE-Logo entsprechen dem 'DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas' sowie dem 'DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen' und wurde von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert.

Speiseplan

15.04.2024 - 21.04.2024

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 15.04.2024 - 21.04.2024

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

15.04.2024, Menü 1, Erbseneintopf (Erbsen, Kartoffeln, Möhren, Sellerie, Lauch) Fladenbrot Heidelbeer-Joghurt-Dessert * Erbseneintopf: e * Fladenbrot: a,a1,f * Heidelbeer-Joghurt-Dessert: d

16.04.2024, Menü 1, Farfalle Tomatensauce Grüner Salat Obst der Saison * Farfalle: a,a1 * French-Dressing: d,l * Grüner Salat: keine * Obst der Saison: keine * Salat-Topping: keine * Tomatensauce: keine

16.04.2024, Menü 2, Farfalle Lachs-Dill-Sauce Grüner Salat Obst der Saison * Farfalle: a,a1 * French-Dressing: d,l * Grüner Salat: keine * Lachs-Dill-Sauce: d,i * Obst der Saison: keine * Salat-Topping: keine

17.04.2024, Menü 2, Hühnerfrikassee (Bio-Erbsen, Bio-Möhren) Vollkornreis Grießbrei * Hühnerfrikassee: d * Obst der Saison: keine * Vollkornreis: keine

18.04.2024, Menü 1, Gnocchi Kräutersauce Tomatensalat Vanillepudding * Gnocchi: b * Kräuter-Rahmsauce: d * Tomatensalat: keine * Vanillepudding: d

18.04.2024, Menü 2, Gnocchi Kräuter-Schinken-Sauce (Pute) Tomatensalat Vanillepudding * Gnocchi: b * Kräuter-Rahmsauce mit Schinken: d * Tomatensalat: keine * Vanillepudding: d











Speiseplan

KW 17, 22.04.2024 - 28.04.2024
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 22.04.2024	Dienstag 23.04.2024	Mittwoch 24.04.2024	Donnerstag 25.04.2024	Freitag 26.04.2024
 Nudel-Gemüse-Suppe (Sellerie, Karotte, Lauch)  Vollkorn-Bäckerbrötchen Mandarinenquark <p style="text-align: right;">a, a1, b, d, e</p>	 marinierte Tofu-Scheibe, Kartoffelpüree, Rahm-Kohlrabi, Mais-Gurken-Salat, Obst der Saison <p style="text-align: right;">d, f, j</p>	 Nudelsalat (Gurken, Erbsen, Karotten)  Kürbis-Falafelbällchen Marmorkuchen <p style="text-align: right;">1, 2, a, a1, b, d</p>	 Couscous-Pfanne (mit Karotten, Sellerie, Lauch und Erbsen) Grüner Salat Obst der Saison <p style="text-align: right;">a, a1, l</p>	
	 Fischfilet (Kabeljau), Kartoffelpüree, Rahm-Kohlrabi,  Mais-Gurken-Salat, Obst der Saison <p style="text-align: right;">a, a1, d, i</p>		 Putengeschnetzeltes mit Champignon- Rahmsauce  Vollkornreis Grüner Salat Obst der Saison <p style="text-align: right;">d, l</p>	



DE-ÖKO-007

Kennzeichnung: 1=Farbstoff, 2=Konservierungsmittel, 3=Antioxidationsmittel, 8=Phosphat, a=Glutenhaltiges Getreide, a1=Weizen, b=Eier, d=Milch, e=Sellerie, f=Sesam, i=Fisch, j=Soja, l=Senf

 mit Fleisch  vegetarisch  mit Fisch

 Die Angebote/Komponenten mit dem DGE-Logo entsprechen dem 'DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas' sowie dem 'DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen' und wurde von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert.

Speiseplan

22.04.2024 - 28.04.2024

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 22.04.2024 - 28.04.2024

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

22.04.2024, Menü 1, Nudel-Gemüse-Suppe (Sellerie, Karotte, Lauch) Vollkorn-Bäckerbrötchen Mandarinenquark * Bäckerbrötchen: a,a1 * Gemüse-Suppe: e * Mandarinen-Quark: d * Suppenudeln: a,a1,b

23.04.2024, Menü 1, marinierte Tofu-Scheibe Kartoffelpüree Rahm-Kohlrabi Mais-Gurken-Salat Obst der Saison * Kartoffelpüree: d * Mais-Gurken-Salat: keine * Obst der Saison: keine * Rahm-Kohlrabi: d * Tofu: f,j

23.04.2024, Menü 2, Fischfilet (Kabeljau) Kartoffelpüree 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

24.04.2024, Menü 1, Nudelsalat (Gurken, Erbsen, Karotten) Kürbis-Falafelbällchen Marmorkuchen * Kürbis-Falafelbällchen: keine * Marmorkuchen: a,a1,b,d * Nudelsalat: 1,2

24.04.2024, Menü 2, Nudelsalat (Gurken, Erbsen, Karotten) Geflügelwürstchen Marmorkuchen * Geflügelwürstchen: 2,3,8 * Marmorkuchen: a,a1,b,d * Nudelsalat: 1,2

25.04.2024, 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

25.04.2024, Menü 2, Putengeschnetzeltes mit Champignon-Rahmsauce Vollkornreis Grüner Salat Obst der Saison * Eisbergsalat: keine * Essig-Öl-Dressing: l * Obst der Saison: keine * Putengeschnetzeltes: d * Salat-Topping: keine * Vollkornreis: keine