








Speiseplan





KW 18, 29.04.2024 - 05.05.2024
 Grundschule

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



for KIDS

Montag 29.04.2024	Dienstag 30.04.2024	Mittwoch 01.05.2024	Donnerstag 02.05.2024	Freitag 03.05.2024
 Kartoffel-Gemüse-Suppe (Kartoffeln, Möhren, Sellerie, Lauch)  Vollkorn-Bäckerbrötchen Kirschjoghurt a, a1, d, e	 Bio-Vollkornpasta mit Rahmsauce und Erbsen Grüner Salat Obst der Saison a, a1, b, d, l	Maifeiertag	 Rucola-Süßkartoffel- Schnitte  Salzkartoffeln dunkle Sauce Apfelrotkohl Obst der Saison a, a1, a6	
	 Rinderbolognese (mit roten Linsen)  Bio-Vollkornpasta Grüner Salat Obst der Saison a, a1, e, l			

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

DE-ÖKO-007

Speiseplan

29.04.2024 - 05.05.2024
Grundschule

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



Kennzeichnungspflichtige Allergene und Zusatzstoffe 29.04.2024 - 05.05.2024

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

29.04.2024, Menü 1, Kartoffel-Gemüse-Suppe (Kartoffeln, Möhren, Sellerie, Lauch) Vollkorn-Bäckerbrötchen Kirschjoghurt * Bäckerbrötchen: a,a1 * Kartoffel - Gemüse - Suppe (Möhren, Sellerie, Lauch): e * Kirschjoghurt: d

30.04.2024, Menü 1, Bio-Vollkornpasta mit Rahmsauce und Erbsen Grüner Salat Obst der Saison * Essig-Öl-Dressing: l * Grüner Salat: keine * Obst der Saison: keine * Penne mit veg. Carbonara: a,a1,b,d * Salat-Topping: keine

30.04.2024, Menü 2, Rinderbolognese (mit roten Linsen) Bio-Vollkornpasta Grüner Salat Obst der Saison * Essig-Öl-Dressing: l * Grüner Salat: keine * Obst der Saison: keine * Rinderbolognese: e * Salat-Topping: keine * Vollkorn-Penne: a,a1

02.05.2024, Menü 1, Rucola-Süßkartoffel-Schnitte Salzkartoffeln dunkle Sauce Apfelrotkohl Obst der Saison * Apfelrotkohl: keine * dunkle Sauce: keine * Obst der Saison: keine * Rucola-Süßkartoffel-Schnitte: a,a1,a6 * Salzkartoffeln: keine









Speiseplan

KW 19, 06.05.2024 - 12.05.2024
Grundschule

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



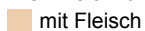
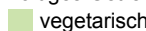

for KIDS


Montag 06.05.2024	Dienstag 07.05.2024	Mittwoch 08.05.2024	Donnerstag 09.05.2024	Freitag 10.05.2024
 Tomatencremesuppe  Vollkorn-Bäckerbrötchen Milchpudding mit Butterkeks-Geschmack a, a1, d	 Gemüseschnitzel Kartoffelpüree Rahmgemüse mit Bio-Karotten und Bio-Erbсен Obst der Saison a, a1, d	 Falafelbällchen Tomatensauce Ebly Möhrensalat Quarkdessert a, a1, d	Christi Himmelfahrt	
	 Hähnchenschnitzel Kartoffelpüree  Rahmgemüse mit Bio-Karotten und Bio-Erbсен Obst der Saison d	 Thunfisch, Tomatensauce  Ebly Möhrensalat Quarkdessert a, a1, d, i		



DE-ÖKO-007

Kennzeichnung: a=Glutenhaltiges Getreide, a1=Weizen, 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

06.05.2024 - 12.05.2024
Grundschule

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



Kennzeichnungspflichtige Allergene und Zusatzstoffe 06.05.2024 - 12.05.2024

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

06.05.2024, Menü 1, Tomatencremesuppe Vollkorn-Bäckerbrötchen Milchpudding mit Butterkeks-Geschmack * Bäckerbrötchen: a,a1 * Kürbiscremesuppe: d * Milchpudding Butterkeks: a,a1,d

07.05.2024, Menü 1, Gemüseschnitzel Kartoffelpüree Rahmgemüse mit Bio-Karotten und Bio-Erbsen Obst der Saison * Gemüseschnitzel: a,a1 * Karotten-Erbsen-Gemüse in Rahm: d * Kartoffelpüree: d * Obst der Saison: keine

07.05.2024, Menü 2, Hähnchenschnitzel Kartoffelpüree Rahmgemüse mit Bio-Karotten und Bio-Erbsen Obst der Saison * Hähnchenbruststreifen natur: keine * Karotten-Erbsen-Gemüse in Rahm: d * Kartoffelpüree: d * Obst der Saison: keine

08.05.2024, Menü 1, Falafelbällchen Tomatensauce Ebly Möhrensalat Quarkdessert * Ebly: a,a1 * Falafelbällchen: a,a1 * Möhrensalat: keine * Quarkdessert Vanille: d * Tomatensauce: keine

08.05.2024, Menü 2, Thunfisch Tomatensauce Ebly Möhrensalat Quarkdessert * Ebly: a,a1 * Möhrensalat: keine * Quarkdessert Vanille: d * Thunfisch: i * Tomatensauce: keine











Speiseplan

KW 20, 13.05.2024 - 19.05.2024
Grundschule

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






for KIDS

Montag 13.05.2024	Dienstag 14.05.2024	Mittwoch 15.05.2024	Donnerstag 16.05.2024	Freitag 17.05.2024
 Linseneintopf (Linsen, Kartoffeln, Möhrchen, Sellerie, Lauch)  Bäckerbrötchen Schokoladenpudding a, a1, d, e	 vegetarische Bio-Tortellini (gefüllt mit Käse, Spinat, Tomate, Karotte, Sellerie)  Käse-Sahne-Sauce Grüner Salat Obst der Saison a, a1, d, e, l	 vegane Reispfanne mit Gemüse und Vollkornreis Coleslaw (Amerikanischer Krautsalat) Buttermilch-Dessert d, l	 Gemüse-Knusperbägel 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

13.05.2024 - 19.05.2024
Grundschule

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



Kennzeichnungspflichtige Allergene und Zusatzstoffe 13.05.2024 - 19.05.2024

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

13.05.2024, Menü 1, Linseneintopf (Linsen, Kartoffeln, Möhrchen, Sellerie, Lauch) mit Bäckerbrötchen Schokoladenpudding * Bäckerbrötchen: a,a1 * Linseneintopf (Linsen, Kartoffeln, Möhrchen, Sellerie, Lauch): e * Schokoladenpudding: d

14.05.2024, Menü 1, vegetarische Bio-Tortellini (gefüllt mit Käse, Spinat, Tomate, Karotte, Sellerie) 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

15.05.2024, Menü 1, vegane Reispfanne mit Gemüse und Vollkornreis Coleslaw (Amerikanischer Krautsalat) Buttermilch-Dessert * Buttermilchdessert Mango: d * Coleslaw: d,l * Reispfanne: keine

15.05.2024, Menü 2, Hähnchengyros Vollkornreis Coleslaw (Amerikanischer Krautsalat) Buttermilch-Dessert * Buttermilchdessert Mango: d * Coleslaw: d,l * Hähnchengyros: d * Vollkornreis: keine

16.05.2024, Menü 1, Gemüse-Knusperbagel Kartoffelpüree Rahmspinat Götterspeise mit Vanillesauce * Gemüse-Knusperbagel: a,a1,a2,e * Götterspeise: 1 * Kartoffelpüree: d * Rahmspinat: d * Vanillesauce: d

16.05.2024, 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 23, 03.06.2024 - 09.06.2024
Grundschule

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



for KIDS

Montag 03.06.2024	Dienstag 04.06.2024	Mittwoch 05.06.2024	Donnerstag 06.06.2024	Freitag 07.06.2024
 Nudel-Gemüse-Suppe (Sellerie, Karotte, Lauch)  Vollkorn-Bäckerbrötchen Mandarinenquark a, a1, b, d, e	 marinierte Tofu-Scheibe Kartoffelpüree Rahm-Kohlrabi Mais-Gurken-Salat Obst der Saison d, f, j	 Nudelsalat (Tomaten, Erbsen)  Kürbis-Falafelbällchen Marmorkuchen 1, 2, a, a1, b, d	 Couscous-Pfanne (mit Karotten, Sellerie, Lauch und Erbsen) Grüner Salat Obst der Saison a, a1, l	
	 Fischfilet (Kabeljau) Kartoffelpüree  Rahm-Kohlrabi Mais-Gurken-Salat Obst der Saison a, a1, d, i		 Putengeschnetzeltes mit Champignon-Rahmsauce  Vollkornreis Grüner Salat Obst der Saison d, l	



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

03.06.2024 - 09.06.2024
Grundschule

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



Kennzeichnungspflichtige Allergene und Zusatzstoffe 03.06.2024 - 09.06.2024

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

03.06.2024, Menü 1, Nudel-Gemüse-Suppe (Sellerie, Karotte, Lauch) Vollkorn-Bäckerbrötchen Mandarinenquark * Bäckerbrötchen: a,a1 * Gemüse-Suppe: e * Mandarinen-Quark: d * Suppenudeln: a,a1,b

04.06.2024, 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

04.06.2024, 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

05.06.2024, Menü 1, Nudelsalat (Tomaten, Erbsen), Kürbis-Falafelbällchen Marmorkuchen * Kürbis-Falafelbällchen: keine * Marmorkuchen: a,a1,b,d * Nudelsalat: 1,2

06.06.2024, 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

06.06.2024, 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