











# Speiseplan






KW 45, 03.11.2025 - 09.11.2025  
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 03.11.2025	Dienstag 04.11.2025	Mittwoch 05.11.2025	Donnerstag 06.11.2025	Freitag 07.11.2025
 Kürbiscremesuppe mit Linsen  Bäckerbrötchen Mandarinenquark <p style="text-align: right;">a, a1, d</p>	 Käsespätzle Röstzwiebeln Gurkensalat Obst der Saison <p style="text-align: right;">a, a1, b, d</p>	 Rucola-Süßkartoffel- Schnitte  Gnocchi Tomatensauce Quarkdessert Vanille <p style="text-align: right;">a, a1, a6, b, d</p>	 Bio-Vollkornpasta mit Rahmsauce und Erbsen Grüner Salat Obst der Saison <p style="text-align: right;">a, a1, l</p>	
	 Alaska-Seelachs-Filet Dill-Bechamel-Sauce  Spätzle Gurkensalat Obst der Saison <p style="text-align: right;">a, a1, b, d, i</p>		 Sauce Bolognese mit roten Linsen  Bio-Vollkornpasta Grüner Salat Obst der Saison <p style="text-align: right;">a, a1, e, l</p>	

 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

03.11.2025 - 09.11.2025  
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 03.11.2025 - 09.11.2025

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

03.11.2025, Menü 1, Kürbiscremesuppe mit Linsen Bäckerbrötchen Mandarinenquark \* Bäckerbrötchen: a,a1 \* Kürbiscremesuppe mit Linsen: d \* Mandarinen-Quark: d \* Nährwerte: 100gr | Brennwert in kj/kcal:377.1/90,9 | Fett:1,6g | davon gesättigte Fettsäuren:0,7g | Kohlenhydrate:13,5g | davon Zucker:2,3g | Eiweiß:4,6g | Salz:0,9g

04.11.2025, Menü 1, Käsespätzle Röstzwiebeln Gurkensalat Obst der Saison \* Gurkensalat: keine \* Käsespätzle: a,a1,b,d \* Obst der Saison: keine \* Röstzwiebeln: keine \* Nährwerte: 100gr | Brennwert in kj/kcal:905.04/216,5 | Fett:13,2g | davon gesättigte Fettsäuren:6,6g | Kohlenhydrate:17,8g | davon Zucker:1,7g | Eiweiß:6,3g | Salz:2,2g

04.11.2025, Menü 2, Alaska-Seelachs-Filet Dill-Bechamel-Sauce Spätzle Gurkensalat Obst der Saison \* Alaska-Seelachs-Filet: a,a1,d,i \* Dill-Bechamel-Sauce: d \* Gurkensalat: keine \* Obst der Saison: keine \* Spätzle: a,a1,b \* Nährwerte: 100gr | Brennwert in kj/kcal:544.7/130,4 | Fett:5,0g | davon gesättigte Fettsäuren:1,0g | Kohlenhydrate:16,3g | davon Zucker:1,2g | Eiweiß:4,8g | Salz:0,7g

05.11.2025, Menü 1, Rucola-Süßkartoffel-Schnitte Gnocchi Tomatensauce Quarkdessert Vanille \* Gnocchi: b \* Quarkdessert Vanille: d \* Rucola-Süßkartoffel-Schnitte: a,a1,a6 \* Tomatensauce: keine \* Nährwerte: 100gr | Brennwert in kj/kcal:490.23/117,5 | Fett:3,1g | davon gesättigte Fettsäuren:0,5g | Kohlenhydrate:18,2g | davon Zucker:3,0g | Eiweiß:3,4g | Salz:0,9g

06.11.2025, 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 \* Salat-Topping: keine \* Nährwerte: 100gr | Brennwert in kj/kcal:800.29/191,7 | Fett:5,8g | davon gesättigte Fettsäuren:1,5g | Kohlenhydrate:27,1g | davon Zucker:3,0g | Eiweiß:6,4g | Salz:0,7g

06.11.2025, Menü 2, Sauce Bolognese mit roten Linsen Bio-Vollkornpasta Grüner Salat Obst der Saison \* Essig-Öl-Dressing: l \* Grüner Salat: keine \* Obst der Saison: keine \* Salat-Topping: keine \* Sauce Bolognese mit roten Linsen: e \* Vollkorn-Penne: a,a1 \* Nährwerte: 100gr | Brennwert in kj/kcal:494.42/118,4 | Fett:3,8g | davon gesättigte Fettsäuren:0,8g | Kohlenhydrate:15,0g | davon Zucker:1,9g | Eiweiß:5,0g | Salz:0,8g











# Speiseplan

KW 46, 10.11.2025 - 16.11.2025  
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 10.11.2025	Dienstag 11.11.2025	Mittwoch 12.11.2025	Donnerstag 13.11.2025	Freitag 14.11.2025
 Nudel-Gemüse-Suppe (Sellerie, Karotte, Lauch)  Vollkorn- Bäckerbrötchen Milchpudding mit Butterkeks-Geschmack  a, a1, a3, a4, b, d, e, f	 Gemüse-Dino Kartoffelpüree Rahm-Erbesen mit Bio-Erbesen Obst der Saison  b, d, e	 vegane Reispfanne mit Gemüse (Möhren, Blumenkohl, Brokkoli, Zwiebeln), Coleslaw (Amerik. Krautsalat), Vanillepudding  d	 Bio-Sonnenblumenhack Bio-Salzkartoffeln  Kräuterquark Grüner Salat Obst der Saison  d, e, l	
	 Seehecht-Filet Kartoffelpüree  Rahm-Erbesen mit Bio-Erbesen Obst der Saison  a, a1, d, i	 Hähnchengyros Langkornreis  Coleslaw (Amerik. Krautsalat) Vanillepudding  d		



DE-ÖKO-007

Kennzeichnung: a=Glutenhaltiges Getreide, a1=Weizen, a3=Roggen, a4=Hafer, 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

10.11.2025 - 16.11.2025  
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 10.11.2025 - 16.11.2025

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

10.11.2025, Menü 1, Nudel-Gemüse-Suppe (Sellerie, Karotte, Lauch) Vollkorn-Bäckerbrötchen Milchpudding mit Butterkeks-Geschmack \* Gemüse-Suppe: e \* Milchpudding Butterkeks: a,a1,d \* Suppennudeln: a,a1,b \* Vollkornbrötchen: a,a1,a3,a4,f \* Nährwerte: 100gr | Brennwert in kj/kcal:289.11/69,0 | Fett:0,9g | davon gesättigte Fettsäuren:0,3g | Kohlenhydrate:12,5g | davon Zucker:2,8g | Eiweiß:2,3g | Salz:0,7g

11.11.2025, Menü 1, Gemüse-Dino Kartoffelpüree Rahm-Erbesen mit Bio-Erbesen Obst der Saison \* Gemüse-Dino: b,e \* Kartoffelpüree: keine \* Obst der Saison: keine \* Rahm-Erbesen: d \* Nährwerte: 100gr | Brennwert in kj/kcal:335.2/80,5 | Fett:3,2g | davon gesättigte Fettsäuren:0,9g | Kohlenhydrate:10,0g | davon Zucker:1,0g | Eiweiß:2,3g | Salz:0,7g

11.11.2025, Menü 2, Seehecht-Filet Kartoffelpüree Rahm-Erbesen mit Bio-Erbesen Obst der Saison \* Kartoffelpüree: keine \* Obst der Saison: keine \* Rahm-Erbesen: d \* Seehecht-Portionsfilet: a,a1,i \* Nährwerte: 100gr | Brennwert in kj/kcal:326.82/78,4 | Fett:3,1g | davon gesättigte Fettsäuren:0,8g | Kohlenhydrate:7,9g | davon Zucker:0,9g | Eiweiß:4,3g | Salz:0,7g

12.11.2025, Menü 1, vegane Reispfanne mit Gemüse (Möhren, Blumenkohl, Brokkoli, Zwiebeln) Coleslaw (Amerik. Krautsalat) Vanillepudding \* Coleslaw: d \* Reispfanne: keine \* Vanillepudding: d \* Nährwerte: 100gr | Brennwert in kj/kcal:314.25/75,8 | Fett:0,9g | davon gesättigte Fettsäuren:0,4g | Kohlenhydrate:14,2g | davon Zucker:3,8g | Eiweiß:2,2g | Salz:0,5g

12.11.2025, Menü 2, Hähnchengyros Langkornreis Coleslaw (Amerik. Krautsalat) Vanillepudding \* Coleslaw: d \* Hähnchengyros: d \* Langkornreis: keine \* Vanillepudding: d \* Nährwerte: 100gr | Brennwert in kj/kcal:364.53/87,2 | Fett:2,3g | davon gesättigte Fettsäuren:1,3g | Kohlenhydrate:11,8g | davon Zucker:2,8g | Eiweiß:4,6g | Salz:0,7g

13.11.2025, Menü 1, Bio-Sonnenblumenhack Bio-Salzkartoffeln Kräuterquark Grüner Salat Obst der Saison \* Eisbergsalat: keine \* Essig-Öl-Dressing: l \* Kräuterquark: d \* Obst der Saison: keine \* Salat-Topping: keine \* Salzkartoffeln: keine \* Sonnenblumen-Hack: e,l \* Nährwerte: 100gr | Brennwert in kj/kcal:469.28/112,1 | Fett:5,4g | davon gesättigte Fettsäuren:0,5g | Kohlenhydrate:10,0g | davon Zucker:2,7g | Eiweiß:4,8g | Salz:1,4g











# Speiseplan

KW 47, 17.11.2025 - 23.11.2025  
GS (4-Tage-Woche)

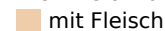

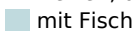
Fuhr Catering GmbH  
In den zehn Morgen 10  
55559 Bretzenheim  
E-Mail: kids@fuhr-catering.de  
Telefon: +49 671 32503




for KIDS

Montag 17.11.2025	Dienstag 18.11.2025	Mittwoch 19.11.2025	Donnerstag 20.11.2025	Freitag 21.11.2025
  <p>Linseneintopf (Linsen, Kartoffeln, Möhrchen, Sellerie, Lauch) Bäckerbrötchen Schokoladenpudding</p> <p>a, a1, d, e</p>	 <p>Gemüseschnitzel Kartoffelpüree Rahmgemüse mit Bio-Karotten und Bio-Erbсен Obst der Saison</p> <p>a, a1, d</p>	 <p>Falafelbällchen Bechamelsauce Ebly Möhrensalat Stracciatella-Creme</p> <p>a, a1, d</p>	  <p>Tomaten-Gemüse-Topf (Tomate, Paprika, Möhren) Bio-Vollkornpasta Grüner Salat Obst der Saison</p> <p>a, a1, l</p>	
	  <p>Hähnchenschnitzel Kartoffelpüree Rahmgemüse mit Bio-Karotten Obst der Saison</p> <p>a, a1, d</p>	  <p>Hoki-Portionsfilet Bechamelsauce Ebly Möhrensalat Stracciatella-Creme</p> <p>a, a1, d, i, l</p>		

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

 mit Fleisch     vegetarisch     mit Fisch

DE-ÖKO-007  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

17.11.2025 - 23.11.2025  
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 17.11.2025 - 23.11.2025

1=Farbstoff, 2=Konservierungsmittel, 3=Antioxidationsmittel, 4=Geschmacksverstärker, 5=geschwefelt, 6=geschwärtzt, 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

17.11.2025, Menü 1, Linseneintopf (Linsen, Kartoffeln, Möhrchen, Sellerie, Lauch) Bäckerbrötchen Schokoladenpudding \* Bäckerbrötchen: a,a1 \* Linseneintopf (Linsen, Kartoffeln, Möhrchen, Sellerie, Lauch): e \* Schokoladenpudding: d \* Nährwerte: 100gr | Brennwert in kj/kcal:423.19/101,2 | Fett:0,6g | davon gesättigte Fettsäuren:0,2g | Kohlenhydrate:17,2g | davon Zucker:2,6g | Eiweiß:5,0g | Salz:1,0g

18.11.2025, Menü 1, Gemüseschnitzel Kartoffelpüree Rahmgemüse mit Bio-Karotten und Bio-Erbesen Obst der Saison \* Gemüseschnitzel: a,a1 \* Karotten-Erbesen-Gemüse in Rahm: d \* Kartoffelpüree: keine \* Obst der Saison: keine \* Nährwerte: 100gr | Brennwert in kj/kcal:356.15/85,2 | Fett:3,1g | davon gesättigte Fettsäuren:0,6g | Kohlenhydrate:11,3g | davon Zucker:1,5g | Eiweiß:2,2g | Salz:0,8g

18.11.2025, Menü 2, Hähnchenschnitzel Kartoffelpüree Rahmgemüse mit Bio-Karotten Obst der Saison \* Hähnchenschnitzel: a,a1 \* Karotten-Erbesen-Gemüse in Rahm: d \* Kartoffelpüree: keine \* Obst der Saison: keine \* Nährwerte: 100gr | Brennwert in kj/kcal:138.27/33,1 | Fett:1,2g | davon gesättigte Fettsäuren:0,6g | Kohlenhydrate:3,8g | davon Zucker:1,2g | Eiweiß:1,3g | Salz:0,6g

19.11.2025, Menü 1, Falafelbällchen Bechamelsauce Ebly Möhrensalat Stracciatella-Creme \* Bechamelsauce: d \* Ebly: a,a1 \* Falafelbällchen: a,a1 \* Möhrensalat: keine \* Stracciatella-Creme: d \* Nährwerte: 100gr | Brennwert in kj/kcal:339.39/81,1 | Fett:3,5g | davon gesättigte Fettsäuren:1,8g | Kohlenhydrate:9,9g | davon Zucker:2,8g | Eiweiß:2,1g | Salz:1,4g

19.11.2025, Menü 2, Hoki-Portionsfilet Bechamelsauce Ebly Möhrensalat Stracciatella-Creme \* Bechamelsauce: d \* Ebly: a,a1 \* Hoki-Portionsfilet: a,a1,d,i,l \* Möhrensalat: keine \* Stracciatella-Creme: d \* Nährwerte: 100gr | Brennwert in kj/kcal:326.82/78,6 | Fett:3,8g | davon gesättigte Fettsäuren:1,8g | Kohlenhydrate:7,5g | davon Zucker:2,3g | Eiweiß:3,4g | Salz:1,4g

20.11.2025, 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 \* Nährwerte: 100gr | Brennwert in kj/kcal:385.48/92,8 | Fett:2,7g | davon gesättigte Fettsäuren:0,3g | Kohlenhydrate:13,8g | davon Zucker:2,2g | Eiweiß:2,5g | Salz:0,7g











# Speiseplan

KW 48, 24.11.2025 - 30.11.2025  
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 24.11.2025	Dienstag 25.11.2025	Mittwoch 26.11.2025	Donnerstag 27.11.2025	Freitag 28.11.2025
 Kartoffel-Gemüse-Suppe  e (Kartoffeln, Möhren, Sellerie, Lauch) Vollkorn-Bäckerbrötchen Kirschjoghurt a, a1, a3, a4, d, e, f	 Farfalle Tomatensauce Grüner Salat Obst der Saison a, a1, l	 vegane Frikassee (Bio-Erbsen, Bio-Möhren) Langkornreis Grießbrei a, a1, d	 Gnocchi  Kräutersauce Tomatensalat Obst der Saison b, d	
	 Farfalle  Lachs-Dill-Sauce Grüner Salat Obst der Saison a, a1, d, i, l	 Hühnerfrikassee  (Bio-Erbsen, Bio-Möhren) Langkornreis Grießbrei a, a1, d		



DE-ÖKO-007

Kennzeichnung: a=Glutenhaltiges Getreide, a1=Weizen, a3=Roggen, a4=Hafer, 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

24.11.2025 - 30.11.2025  
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 24.11.2025 - 30.11.2025

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

24.11.2025, Menü 1, Kartoffel-Gemüse-Suppe (Kartoffeln, Möhren, Sellerie, Lauch) Vollkorn-Bäckerbrötchen Kirschjoghurt \* Kartoffel - Gemüse - Suppe (Möhren, Sellerie, Lauch): e \* Kirschjoghurt: d \* Vollkornbrötchen: a,a1,a3,a4,f \* Nährwerte: 100gr | Brennwert in kJ/kcal:188.55/45,5 | Fett:0,6g | davon gesättigte Fettsäuren:0,2g | Kohlenhydrate:8,1g | davon Zucker:2,4g | Eiweiß:1,5g | Salz:0,8g

25.11.2025, Menü 1, Farfalle Tomatensauce Grüner Salat Obst der Saison \* Eisbergsalat: keine \* Essig-Öl-Dressing: l \* Farfalle: a,a1 \* Obst der Saison: keine \* Salat-Topping: keine \* Tomatensauce: keine \* Nährwerte: 100gr | Brennwert in kJ/kcal:419/100,6 | Fett:2,8g | davon gesättigte Fettsäuren:0,3g | Kohlenhydrate:16,0g | davon Zucker:1,5g | Eiweiß:2,7g | Salz:0,8g

25.11.2025, Menü 2, Farfalle Lachs-Dill-Sauce Grüner Salat Obst der Saison \* Eisbergsalat: keine \* Essig-Öl-Dressing: l \* Farfalle: a,a1 \* Lachs-Dill-Sauce: d,i \* Obst der Saison: keine \* Salat-Topping: keine \* Nährwerte: 100gr | Brennwert in kJ/kcal:519.56/124,9 | Fett:5,2g | davon gesättigte Fettsäuren:1,6g | Kohlenhydrate:15,2g | davon Zucker:0,3g | Eiweiß:4,4g | Salz:0,7g

26.11.2025, Menü 1, vegane Frikassee (Bio-Erbesen, Bio-Möhren) Langkornreis Grießbrei \* Grießbrei: a,a1,d \* Langkornreis: keine \* vegane Frikassee: keine \* Nährwerte: 100gr | Brennwert in kJ/kcal:322.63/77,2 | Fett:1,3g | davon gesättigte Fettsäuren:0,5g | Kohlenhydrate:13,0g | davon Zucker:2,9g | Eiweiß:2,5g | Salz:0,7g

26.11.2025, Menü 2, Hühnerfrikassee (Bio-Erbesen, Bio-Möhren) Langkornreis Grießbrei \* Grießbrei: a,a1,d \* Hühnerfrikassee: d \* Langkornreis: keine \* Nährwerte: 100gr | Brennwert in kJ/kcal:377.1/90,4 | Fett:2,0g | davon gesättigte Fettsäuren:1,1g | Kohlenhydrate:12,6g | davon Zucker:2,6g | Eiweiß:5,1g | Salz:0,8g

27.11.2025, Menü 1, Gnocchi Kräutersauce Tomatensalat Obst der Saison \* Gnocchi: b \* Kräuter-Rahmsauce: d \* Obst der Saison: keine \* Tomatensalat: keine \* Nährwerte: 100gr | Brennwert in kJ/kcal:465.09/111,7 | Fett:4,5g | davon gesättigte Fettsäuren:1,8g | Kohlenhydrate:16,1g | davon Zucker:0,8g | Eiweiß:1,3g | Salz:0,8g











# Speiseplan

KW 49, 01.12.2025 - 07.12.2025  
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 01.12.2025	Dienstag 02.12.2025	Mittwoch 03.12.2025	Donnerstag 04.12.2025	Freitag 05.12.2025
 Erbseneintopf (Erbsen, Kartoffeln, Möhren, Sellerie, Lauch)  Bäckerbrötchen Vanillepudding a, a1, d, e	 Veggy-Schnitte Kartoffelpüree Rahm-Kohlrabi Obst der Saison a, a1, d, j	 Makkaroni mit Käse  Mais-Gurken-Salat Marmorkuchen a, a1, b, d	 Couscous-Pfanne (mit Karotten, Sellerie, Lauch und Erbsen) Grüner Salat Obst der Saison l	
	 Seehecht-Filet  Kartoffelpüree Rahm-Kohlrabi Obst der Saison a, a1, d, i		 Putengeschnetzeltes mit Champignon-Rahmsauce  Vollkornreis Grüner Salat Obst der Saison d, l	



DE-ÖKO-007

Kennzeichnung: a=Glutenhaltiges Getreide, a1=Weizen, b=Eier, d=Milch, e=Sellerie, 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

01.12.2025 - 07.12.2025  
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 01.12.2025 - 07.12.2025

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

01.12.2025, Menü 1, Erbseneintopf (Erbsen, Kartoffeln, Möhren, Sellerie, Lauch) Bäckerbrötchen Vanillepudding \* Bäckerbrötchen: a,a1 \* Erbseneintopf: e \* Vanillepudding: d \* Nährwerte: 100gr | Brennwert in kj/kcal:511.18/122,4 | Fett:1,0g | davon gesättigte Fettsäuren:0,3g | Kohlenhydrate:20,6g | davon Zucker:2,9g | Eiweiß:6,1g | Salz:1,0g

02.12.2025, Menü 1, Veggy-Schnitte Kartoffelpüree Rahm-Kohlrabi Obst der Saison \* Kartoffelpüree: keine \* Obst der Saison: keine \* Rahm-Kohlrabi: d \* Veggy-Schnitte: a,a1,j \* Nährwerte: 100gr | Brennwert in kj/kcal:293.3/70,3 | Fett:3,8g | davon gesättigte Fettsäuren:0,9g | Kohlenhydrate:6,0g | davon Zucker:1,3g | Eiweiß:3,0g | Salz:0,8g

02.12.2025, Menü 2, Seehecht-Filet Kartoffelpüree Rahm-Kohlrabi Obst der Saison \* Kartoffelpüree: keine \* Obst der Saison: keine \* Rahm-Kohlrabi: d \* Seehecht-Portionsfilet: a,a1,i \* Nährwerte: 100gr | Brennwert in kj/kcal:284.92/68,8 | Fett:2,9g | davon gesättigte Fettsäuren:0,7g | Kohlenhydrate:6,6g | davon Zucker:1,3g | Eiweiß:3,8g | Salz:0,7g

03.12.2025, Menü 1, Makkaroni mit Käse Mais-Gurken-Salat Marmorkuchen \* Cheddar-Sauce: d \* Mais-Gurken-Salat: keine \* Makkaroni: keine \* Marmorkuchen: a,a1,b,d \* Nährwerte: 100gr | Brennwert in kj/kcal:402.24/96,4 | Fett:2,6g | davon gesättigte Fettsäuren:1,2g | Kohlenhydrate:14,7g | davon Zucker:1,1g | Eiweiß:3,3g | Salz:0,8g

04.12.2025, Menü 1, Couscous-Pfanne (mit Karotten, Sellerie, Lauch und Erbsen) Grüner Salat Obst der Saison \* Couscous-Pfanne: keine \* Eisbergsalat: keine \* Essig-Öl-Dressing: l \* Obst der Saison: keine \* Salat-Topping: keine \* Nährwerte: 100gr | Brennwert in kj/kcal:452.52/108,6 | Fett:4,0g | davon gesättigte Fettsäuren:0,4g | Kohlenhydrate:14,7g | davon Zucker:1,5g | Eiweiß:3,0g | Salz:0,6g










04.12.2025, 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 \* Nährwerte: 100gr | Brennwert in kj/kcal:494.42/118,7 | Fett:4,9g | davon gesättigte Fettsäuren:1,2g | Kohlenhydrate:13,5g | davon Zucker:0,5g | Eiweiß:5,0g | Salz:1,2g

# Speiseplan

KW 50, 08.12.2025 - 14.12.2025  
GS (4-Tage-Woche)

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




Montag 08.12.2025	Dienstag 09.12.2025	Mittwoch 10.12.2025	Donnerstag 11.12.2025	Freitag 12.12.2025
 Tomatencremesuppe mit Kichererbsen  Vollkorn-Bäckerbrötchen Heidelbeer-Joghurt-Dessert a, a1, a3, a4, d, f	 vegetarische Tortellini (gefüllt mit Käse, Spinat, Tomate, Karotte, Sellerie)  Käse-Sahne-Sauce Grüner Salat Obst der Saison a, a1, d, e, l	 Kürbis-Falafel-Bällchen dunkle Sauce Langkornreis Möhrensalat Buttermilchdessert Mango d	 Gemüse-Knusperbagel Kartoffelpüree Rahmspinat Götterspeise mit Vanillesauce 1, a, a1, a2, d, e	
		 Mini-Frikadelle (Hähnchen, Pute)  dunkle Sauce Langkornreis Möhrensalat Buttermilchdessert Mango a, a1, b, d, l	 Alaska-Seelachs-Filet Kartoffelpüree Rahmspinat Götterspeise mit Vanillesauce 1, a, a1, d, i	



DE-ÖKO-007

Kennzeichnung: 1=Farbstoff, a=Glutenhaltiges Getreide, a1=Weizen, a2=Dinkel, a3=Roggen, a4=Hafer, 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

08.12.2025 - 14.12.2025

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 08.12.2025 - 14.12.2025

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

08.12.2025, Menü 1, Tomatencremesuppe mit Kichererbsen Vollkorn-Bäckerbrötchen Heidelbeer-Joghurt-Dessert \* Heidelbeer-Joghurt-Dessert: d \* Tomatencremesuppe: d \* Vollkornbrötchen: a,a1,a3,a4,f \* Nährwerte: 100gr | Brennwert in kj/kcal:314.25/75,2 | Fett:1,8g | davon gesättigte Fettsäuren:0,6g | Kohlenhydrate:11,2g | davon Zucker:3,3g | Eiweiß:3,2g | Salz:0,8g

09.12.2025, Menü 1, vegetarische Tortellini (gefüllt mit Käse, Spinat, Tomate, Karotte, Sellerie) Käse-Sahne-Sauce Grüner Salat Obst der Saison \* Essig-Öl-Dressing: l \* Grüner Salat: keine \* Käse-Sahne-Sauce: d \* Obst der Saison: keine \* Salat-Topping: keine \* Tortellini vegetarisch: a,a1,d,e \* Nährwerte: 100gr | Brennwert in kj/kcal:783.53/187,4 | Fett:9,9g | davon gesättigte Fettsäuren:2,5g | Kohlenhydrate:19,6g | davon Zucker:0,9g | Eiweiß:4,8g | Salz:1,2g

10.12.2025, Menü 1, Kürbis-Falafel-Bällchen dunkle Sauce Langkornreis Möhrensalat Buttermilchdessert Mango \* Buttermilchdessert Mango: d \* dunkle Sauce: d \* Kürbis-Falafelbällchen: keine \* Langkornreis: keine \* Möhrensalat: keine \* Nährwerte: 100gr | Brennwert in kj/kcal:398.05/95,3 | Fett:3,3g | davon gesättigte Fettsäuren:0,9g | Kohlenhydrate:13,1g | davon Zucker:2,4g | Eiweiß:2,3g | Salz:0,7g

10.12.2025, Menü 2, Mini-Frikadelle (Hähnchen, Pute) dunkle Sauce Langkornreis Möhrensalat Buttermilchdessert Mango \* Buttermilchdessert Mango: d \* dunkle Sauce: d \* Langkornreis: keine \* Mini-Frikadelle (Geflügel): a,a1,b,d,l \* Möhrensalat: keine \* Nährwerte: 100gr | Brennwert in kj/kcal:469.28/112,1 | Fett:4,8g | davon gesättigte Fettsäuren:1,8g | Kohlenhydrate:12,8g | davon Zucker:2,1g | Eiweiß:4,2g | Salz:0,9g

11.12.2025, Menü 1, Gemüse-Knusperbagel Kartoffelpüree Rahmspinat Götterspeise mit Vanillesauce \* Gemüse-Knusperbagel: a,a1,a2,e \* Götterspeise: 1 \* Kartoffelpüree: keine \* Rahmspinat: d \* Vanillesauce: keine \* Nährwerte: 100gr | Brennwert in kj/kcal:247.21/59,4 | Fett:2,4g | davon gesättigte Fettsäuren:0,6g | Kohlenhydrate:7,2g | davon Zucker:2,3g | Eiweiß:1,8g | Salz:0,4g











11.12.2025, Menü 2, Alaska-Seelachs-Filet Kartoffelpüree Rahmspinat Götterspeise mit Vanillesauce \* Alaska-Seelachs-Filet: a,a1,d,i \* Götterspeise: 1 \* Kartoffelpüree: keine \* Rahmspinat: d \* Vanillesauce: keine \* Nährwerte: 100gr | Brennwert in kj/kcal:289.11/69,1 | Fett:2,8g | davon gesättigte Fettsäuren:0,7g | Kohlenhydrate:7,4g | davon Zucker:2,2g | Eiweiß:3,3g | Salz:0,5g






# Speiseplan

KW 51, 15.12.2025 - 21.12.2025  
GS (4-Tage-Woche)

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



Montag 15.12.2025	Dienstag 16.12.2025	Mittwoch 17.12.2025	Donnerstag 18.12.2025	Freitag 19.12.2025
 Kürbiscremesuppe mit Linsen  Bäckerbrötchen Mandarinenquark <p style="text-align: right;">a, a1, d</p>	 Käsespätzle Röstzwiebeln Gurkensalat Obst der Saison <p style="text-align: right;">a, a1, b, d</p>	 Rucola-Süßkartoffel- Schnitte  Gnocchi Tomatensauce Quarkdessert Vanille <p style="text-align: right;">a, a1, a6, b, d</p>	 Bio-Vollkornpasta mit Rahmsauce und Erbsen Grüner Salat Obst der Saison <p style="text-align: right;">a, a1, l</p>	
	 Alaska-Seelachs-Filet Dill-Bechamel-Sauce  Spätzle Gurkensalat Obst der Saison <p style="text-align: right;">a, a1, b, d, i</p>		 Sauce Bolognese mit roten Linsen  Bio-Vollkornpasta Grüner Salat Obst der Saison <p style="text-align: right;">a, a1, e, l</p>	

 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

15.12.2025 - 21.12.2025  
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 15.12.2025 - 21.12.2025

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

15.12.2025, Menü 1, Kürbiscremesuppe mit Linsen Bäckerbrötchen Mandarinenquark \* Bäckerbrötchen: a,a1 \* Kürbiscremesuppe mit Linsen: d \* Mandarinen-Quark: d \* Nährwerte: 100gr | Brennwert in kj/kcal:377.1/90,9 | Fett:1,6g | davon gesättigte Fettsäuren:0,7g | Kohlenhydrate:13,5g | davon Zucker:2,3g | Eiweiß:4,6g | Salz:0,9g

16.12.2025, Menü 1, Käsespätzle Röstzwiebeln Gurkensalat Obst der Saison \* Gurkensalat: keine \* Käsespätzle: a,a1,b,d \* Obst der Saison: keine \* Röstzwiebeln: keine \* Nährwerte: 100gr | Brennwert in kj/kcal:905.04/216,5 | Fett:13,2g | davon gesättigte Fettsäuren:6,6g | Kohlenhydrate:17,8g | davon Zucker:1,7g | Eiweiß:6,3g | Salz:2,2g

16.12.2025, Menü 2, Alaska-Seelachs-Filet Dill-Bechamel-Sauce Spätzle Gurkensalat Obst der Saison \* Alaska-Seelachs-Filet: a,a1,d,i \* Dill-Bechamel-Sauce: d \* Gurkensalat: keine \* Obst der Saison: keine \* Spätzle: a,a1,b \* Nährwerte: 100gr | Brennwert in kj/kcal:544.7/130,4 | Fett:5,0g | davon gesättigte Fettsäuren:1,0g | Kohlenhydrate:16,3g | davon Zucker:1,2g | Eiweiß:4,8g | Salz:0,7g

17.12.2025, Menü 1, Rucola-Süßkartoffel-Schnitte Gnocchi Tomatensauce Quarkdessert Vanille \* Gnocchi: b \* Quarkdessert Vanille: d \* Rucola-Süßkartoffel-Schnitte: a,a1,a6 \* Tomatensauce: keine \* Nährwerte: 100gr | Brennwert in kj/kcal:490.23/117,5 | Fett:3,1g | davon gesättigte Fettsäuren:0,5g | Kohlenhydrate:18,2g | davon Zucker:3,0g | Eiweiß:3,4g | Salz:0,9g

18.12.2025, 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 \* Salat-Topping: keine \* Nährwerte: 100gr | Brennwert in kj/kcal:800.29/191,7 | Fett:5,8g | davon gesättigte Fettsäuren:1,5g | Kohlenhydrate:27,1g | davon Zucker:3,0g | Eiweiß:6,4g | Salz:0,7g

18.12.2025, Menü 2, Sauce Bolognese mit roten Linsen Bio-Vollkornpasta Grüner Salat Obst der Saison \* Essig-Öl-Dressing: l \* Grüner Salat: keine \* Obst der Saison: keine \* Salat-Topping: keine \* Sauce Bolognese mit roten Linsen: e \* Vollkorn-Penne: a,a1 \* Nährwerte: 100gr | Brennwert in kj/kcal:494.42/118,4 | Fett:3,8g | davon gesättigte Fettsäuren:0,8g | Kohlenhydrate:15,0g | davon Zucker:1,9g | Eiweiß:5,0g | Salz:0,8g