












# Speiseplan

KW 24, 10.06.2024 - 16.06.2024  
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 10.06.2024	Dienstag 11.06.2024	Mittwoch 12.06.2024	Donnerstag 13.06.2024	Freitag 14.06.2024
 Kartoffel-Gemüse-Suppe (Kartoffeln, Möhren, Sellerie, Lauch)  Vollkorn-Bäckerbrötchen Kirschjoghurt <p style="text-align: right;">a, a1, d, e</p>	 Käsespätzle Röstzwiebeln Gurkensalat Obst der Saison <p style="text-align: right;">a, a1, b, d</p>	 Rucola-Süßkartoffel-Schni tte, Salzkartoffeln, dunkle Sauce, Apfelrotkohl,  Straciatella-Creme <p style="text-align: right;">a, a1, a6, d</p>	 Bio-Vollkornpasta mit Rahmsauce und Erbsen Grüner Salat Obst der Saison <p style="text-align: right;">a, a1, b, d, l</p>	
	 Seehechtfilet, Dill-Bechamel-Sauce,  Spätzle, Gurkensalat, Obst der Saison <p style="text-align: right;">a, a1, b, d, i, l</p>	 Geflügel-Bratwurst (Hähnchen, Pute), Salzkartoffeln, dunkle Sauce, Apfelrotkohl, Straciatella-Creme <p style="text-align: right;">d</p>	 Rinderbolognese (mit roten Linsen)  Bio-Vollkornpasta Grüner Salat Obst der Saison <p style="text-align: right;">a, a1, e, l</p>	



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

KW 25, 17.06.2024 - 23.06.2024  
GS (4-Tage-Woche)

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



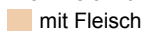
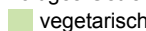

for KIDS


Montag 17.06.2024	Dienstag 18.06.2024	Mittwoch 19.06.2024	Donnerstag 20.06.2024	Freitag 21.06.2024
 Tomatencremesuppe  Vollkorn-Bäckerbrötchen  Milchpudding mit Butterkeks-Geschmack <p>a, a1, d</p>	 Gemüseschnitzel Kartoffelpüree Rahmgemüse mit Bio-Karotten und Bio-Erbсен Obst der Saison <p>a, a1, d</p>	 Falafelbällchen, Tomatensauce, Ebly, Möhrensalat, Quarkdessert <p>a, a1, d</p>	 Kartoffeln  Kräuterquark  Eisbergsalat Obst der Saison <p>d, l</p>	
	 Hähnchenschnitzel Kartoffelpüree  Rahmgemüse mit Bio-Karotten und Bio-Erbсен Obst der Saison <p>a, a1, d</p>	 Thunfisch, Tomatensauce, Ebly,  Möhrensalat, Quarkdessert <p>a, a1, d, i</p>	 Rinderhacksteak, Kartoffeln, Kräuterquark, Eisbergsalat, Obst der Saison <p>a, a1, d, l</p>	



DE-ÖKO-007

Kennzeichnung: a=Glutenhaltiges Getreide, a1=Weizen, d=Milch, 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

KW 26, 24.06.2024 - 30.06.2024  
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 24.06.2024	Dienstag 25.06.2024	Mittwoch 26.06.2024	Donnerstag 27.06.2024	Freitag 28.06.2024
  <p>Linseneintopf (Linsen, Kartoffeln, Möhrchen, Sellerie, Lauch) mit Bäckerbrötchen Schokoladenpudding</p> <p>a, a1, d, e</p>	  <p>vegetarische Bio-Tortellini (gefüllt mit Käse, Spinat, Tomate, Karotte, Sellerie) Käse-Sahne-Sauce Grüner Salat Obst der Saison</p> <p>a, a1, d, e, l</p>	 <p>vegane Reispfanne mit Gemüse und Vollkornreis Coleslaw (Amerikanischer Krautsalat) Buttermilch-Dessert</p> <p>d, l</p>	 <p>Gemüse-Knusperbagel Kartoffelpüree Rahmspinat Götterspeise mit Vanillesauce</p> <p>1, a, a1, a2, d, e</p>	
	 <p>Tortellini mit Rindfleischfüllung Käse-Sahne-Sauce Grüner Salat Obst der Saison</p> <p>a, a1, b, d, l</p>	  <p>Hähnchengyros Vollkornreis Coleslaw (Amerikanischer Krautsalat) Buttermilch-Dessert</p> <p>d, l</p>	  <p>Seehecht-Filet Kartoffelpüree Rahmspinat Götterspeise mit Vanillesauce</p> <p>1, a, a1, b, d, i</p>	



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

KW 27, 01.07.2024 - 07.07.2024  
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 01.07.2024	Dienstag 02.07.2024	Mittwoch 03.07.2024	Donnerstag 04.07.2024	Freitag 05.07.2024
 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 (Aubergine, Zucchini, Tomate, Paprika, Zwiebel) 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	
 Chili con Carne (Rindfleisch) Fladenbrot Vanillepudding a, a1, d, f	 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	



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

KW 28, 08.07.2024 - 14.07.2024  
GS (4-Tage-Woche)

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



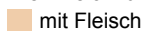
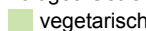

for KIDS

Montag 08.07.2024	Dienstag 09.07.2024	Mittwoch 10.07.2024	Donnerstag 11.07.2024	Freitag 12.07.2024
 Erbseneintopf (Erbsen, Kartoffeln, Möhren, Sellerie, Lauch)  Fladenbrot Heidelbeer-Joghurt-Desert a, a1, d, e, f	 Farfalle Tomatensauce Grüner Salat Obst der Saison a, a1, l	 vegane Frikassee (Bio-Erbsen, Bio-Möhren) Vollkornreis Grießbrei a, a1, d	 Gnocchi  Kräutersauce Tomatensalat Vanillepudding b, d	
	 Farfalle Lachs-Dill-Sauce  Grüner Salat Obst der Saison a, a1, d, i, l	 Hühnerfrikassee (Bio-Erbsen, Bio-Möhren)  Vollkornreis Grießbrei a, a1, d	 Gnocchi Kräuter-Schinken-Sauce (Pute) Tomatensalat Vanillepudding b, d	



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.