













# Speiseplan

KW 24, 10.06.2024 - 16.06.2024  
Realschule

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 Kirschgoghurt a, a1, d, e	 Käsespätzle Röstzwiebeln Gurkensalat Obst der Saison a, a1, b, d	 Rucola-Süßkartoffel-Schnitte Salzkartoffeln, dunkle Sauce  Apfelrotkohl, Straciatella-Creme a, a1, a6, d	 Bio-Vollkornpasta mit Rahmsauce und Erbsen Grüner Salat Obst der Saison a, a1, b, d, l	
 Kartoffel-Gemüse-Suppe (Kartoffeln, Möhren, Sellerie, Lauch) mit Geflügelwürstchenscheiben Vollkorn-Bäckerbrötchen Kirschgoghurt 2, 3, 8, a, a1, d, e	 Seehechtfilet, Dill-Bechamel-Sauce,  Spätzle, Gurkensalat, Obst der Saison a, a1, b, d, i, l	 Geflügel-Bratwurst (Hähnchen, Pute), Salzkartoffeln, dunkle Sauce, Apfelrotkohl, Straciatella-Creme d	 Rinderbolognese (mit roten Linsen)  Bio-Vollkornpasta Grüner Salat Obst der Saison a, a1, e, l	



DE-ÖKO-007

Kennzeichnung: 2=Konservierungsmittel, 3=Antioxidationsmittel, 8=Phosphat, 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

10.06.2024 - 16.06.2024

Realschule

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



## Kennzeichnungspflichtige Allergene und Zusatzstoffe 10.06.2024 - 16.06.2024

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

10.06.2024, Menü 1, Kartoffel-Gemüse-Suppe (Kartoffeln, Möhren, Sellerie, Lauch) Vollkorn-Bäckerbrötchen Kirschjoghurt \* Bäckerbrötchen: a,a1 \* Kartoffel - Gemüse - Suppe (Möhren, Sellerie, Lauch): e \* Kirschjoghurt: d

10.06.2024, Menü 2, Kartoffel-Gemüse-Suppe (Kartoffeln, Möhren, Sellerie, Lauch) mit Geflügelwürstchenscheiben Vollkorn-Bäckerbrötchen Kirschjoghurt \* Bäckerbrötchen: a,a1 \* Geflügelwürstchen: 2,3,8 \* Kartoffel - Gemüse - Suppe (Möhren, Sellerie, Lauch): e \* Kirschjoghurt: d

11.06.2024, Menü 1, Käsespätzle Röstzwiebeln Gurkensalat Obst der Saison \* Gurkensalat: keine \* Käsespätzle: a,a1,b,d \* Obst der Saison: keine \* Röstzwiebeln: keine

11.06.2024, 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

12.06.2024, Menü 1, Rucola-Süßkartoffel-Schnitte Salzkartoffeln dunkle Sauce Apfelrotkohl Straciatella-Creme \* Apfelrotkohl: keine \* dunkle Sauce: keine \* Rucola-Süßkartoffel-Schnitte: a,a1,a6 \* Salzkartoffeln: keine \* Straciatella-Creme: d

12.06.2024, Menü 2, Geflügel-Bratwurst (Hähnchen, Pute) Salzkartoffeln dunkle Sauce Apfelrotkohl Straciatella-Creme \* Apfelrotkohl: keine \* dunkle Sauce: keine \* Geflügel-Bratwurst: keine \* Salzkartoffeln: keine \* Straciatella-Creme: d

13.06.2024, 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

13.06.2024, 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















# Speiseplan

KW 25, 17.06.2024 - 23.06.2024  
Realschule

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>	
Veggy-Tag für alle! <p>a, a1, d</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

17.06.2024 - 23.06.2024  
Realschule

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



## Kennzeichnungspflichtige Allergene und Zusatzstoffe 17.06.2024 - 23.06.2024

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

17.06.2024, Menü 1, Tomatencremesuppe Vollkorn-Bäckerbrötchen Milchpudding mit Butterkeks-Geschmack \* Bäckerbrötchen: a,a1 \* Milchpudding Butterkeks: a,a1,d \* Reis (Suppeneinlage): keine \* Tomatencremesuppe: d

17.06.2024, Menü 2, Veggy-Tag für alle! \* Bäckerbrötchen: a,a1 \* Milchpudding Butterkeks: a,a1,d \* Reis (Suppeneinlage): keine \* Tomatencremesuppe: d

18.06.2024, 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

18.06.2024, Menü 2, Hähnchenschnitzel Kartoffelpüree Rahmgemüse mit Bio-Karotten und Bio-Erbsen Obst der Saison \* Hähnchenschnitzel: a,a1 \* Karotten-Erbsen-Gemüse in Rahm: d \* Kartoffelpüree: d \* Obst der Saison: keine

19.06.2024, Menü 1, Falafelbällchen Tomatensauce Ebly Möhrensalat Quarkdessert \* Ebly: a,a1 \* Falafelbällchen: a,a1 \* Möhrensalat: keine \* Quarkdessert Vanille: d \* Tomatensauce: keine

19.06.2024, Menü 2, Thunfisch Tomatensauce Ebly Möhrensalat Quarkdessert \* Ebly: a,a1 \* Möhrensalat: keine \* Quarkdessert Vanille: d \* Thunfisch: i \* Tomatensauce: keine

20.06.2024, Menü 1, Kartoffeln Kräuterquark Eisbergsalat Obst der Saison \* Eisbergsalat: keine \* Essig-Öl-Dressing: l \* Kräuterquark: d \* Obst der Saison: keine \* Salat-Topping: keine \* Salzkartoffeln: keine

20.06.2024, Menü 2, Rinderhacksteak Kartoffeln Kräuterquark Eisbergsalat Obst der Saison \* Eisbergsalat: keine \* Essig-Öl-Dressing: l \* Kräuterquark: d \* Obst der Saison: keine \* Rinderhacksteak: a,a1 \* Salat-Topping: keine \* Salzkartoffeln: keine















# Speiseplan

KW 26, 24.06.2024 - 30.06.2024  
Realschule

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
  Linseneintopf (Linsen, Kartoffeln, Möhrchen, Sellerie, Lauch) mit 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-Knusperbagel Kartoffelpüree Rahmspinat Götterspeise mit Vanillesauce 1, a, a1, a2, d, e	
  Linseneintopf (Linsen, Kartoffeln, Möhrchen, Sellerie, Lauch) mit Geflügelwürstchen Vollkorn-Bäckerbrötchen Schokoladenpudding 2, 3, 8, a, a1, d, e	  Tortellini mit Rindfleischfüllung Käse-Sahne-Sauce Grüner Salat Obst der Saison a, a1, b, d, l	  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, 2=Konservierungsmittel, 3=Antioxidationsmittel, 8=Phosphat, 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

24.06.2024 - 30.06.2024  
Realschule

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



## Kennzeichnungspflichtige Allergene und Zusatzstoffe 24.06.2024 - 30.06.2024

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

24.06.2024, Menü 1, Linseneintopf (Linsen, Kartoffeln, Möhrchen, Sellerie, Lauch) mit Bäckerbrötchen Schokoladenpudding \* Bäckerbrötchen: a,a1 \* Linseneintopf (Linsen, Kartoffeln, Möhrchen, Sellerie, Lauch): e \* Schokoladenpudding: d

24.06.2024, Menü 2, Linseneintopf (Linsen, Kartoffeln, Möhrchen, Sellerie, Lauch) mit Geflügelwürstchen Vollkorn-Bäckerbrötchen Schokoladenpudding \* Bäckerbrötchen: a,a1 \* Linseneintopf mit Würstchen: 2,3,8, e \* Schokoladenpudding: d

25.06.2024, Menü 1, vegetarische Bio-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

25.06.2024, Menü 2, Tortellini mit Rindfleischfüllung 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 mit Fleischfüllung: a,a1,b,d

26.06.2024, Menü 1, vegane Reispfanne mit Gemüse und Vollkornreis Coleslaw (Amerikanischer Krautsalat) Buttermilch-Dessert \* Buttermilchdessert Mango: d \* Coleslaw: d,l \* Reispfanne: keine

26.06.2024, Menü 2, Hähnchengyros Vollkornreis Coleslaw (Amerikanischer Krautsalat) Buttermilch-Dessert \* Buttermilchdessert Mango: d \* Coleslaw: d,l \* Hähnchengyros: d \* Vollkornreis: keine

27.06.2024, Menü 1, Gemüse-Knusperbagel Kartoffelpüree Rahmspinat Götterspeise mit Vanillesauce \* Gemüse-Knusperbagel: a,a1,a2,e \* Götterspeise: 1 \* Kartoffelpüree: d \* Rahmspinat: d \* Vanillesauce: d

27.06.2024, 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 27, 01.07.2024 - 07.07.2024  
Realschule

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	 Mini-Hackfleischbällchen (Rind), Ebly, Gemüsesauce (Aubergine, Zucchini, Tomate, Paprika, Zwiebel), Rote-Bete-Salat, Milchreis mit Zimt und Zucker a, a1, d	 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

KW 28, 08.07.2024 - 14.07.2024  
Realschule

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-Dessert 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	
 Erbseneintopf (Erbsen, Kartoffeln, Möhren, Sellerie, Lauch) mit Rindswurstchen Fladenbrot Heidelbeer-Joghurt-Dessert a, a1, d, e, f	 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.