

# Speiseplan

KW 28, 11.07.2022 - 17.07.2022

KiTa

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



for KIDS

Montag 11.07.2022	Dienstag 12.07.2022	Mittwoch 13.07.2022	Donnerstag 14.07.2022	Freitag 15.07.2022
<p>Kartoffel-Gemüse-Suppe (Bio-Kartoffeln, Möhren, Sellerie, Lauch) Bäckerbrötchen Kirschjoghurt</p> <p>a,a1,d,e</p>	<p>Käsespätzle mit Röstzwiebeln Gurkensalat mit Bio-Gurken frischer Obstsalat</p> <p>a,a1,b,d</p>	<p>Bio-Kartoffeln mit veganer Rahmsauce und Apfelrotkohl Straciatella-Creme</p> <p>d</p>	<p>Bio-Vollkornpasta mit Basilikumpesto, Kirschtomaten und Parmesan Obst der Saison</p> <p>a,a1,d,l</p>	<p>Rührei mit Bio-Kartoffeln und Rahmspinat mit Bio-Spinat Schokoladenpudding</p> <p>b,d</p>
	<p>Seehechtfilet, Dill-Bechamel-Sauce und Spätzle Gurkensalat mit Bio-Gurken frischer Obstsalat</p> <p>a,a1,b,d,i,l</p>	<p>Rinderschmorbraten, Bio-Kartoffeln mit dunkler Rahmsauce und Apfelrotkohl Straciatella-Creme</p> <p>d,e</p>	<p>Rinderbolognese mit Bio-Vollkornpasta und Raspelkäse Grüner Salat Obst der Saison</p> <p>a,a1,d,e,l</p>	



DE-ÖKO-007

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

mit Fleisch      vegetarisch      mit Fisch



Diese Menülinie entspricht dem 'DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder' und wurde von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) zertifiziert.

# Speiseplan

KW 29, 18.07.2022 - 24.07.2022

KiTa

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



for KIDS

Montag 18.07.2022	Dienstag 19.07.2022	Mittwoch 20.07.2022	Donnerstag 21.07.2022	Freitag 22.07.2022
<p>Chili sin Carne (Tomaten, Mais, Kidneybohnen) mit Vollkornreis und Vanillepudding</p> <p>d,e</p>	<p>Gemüse-Dino, Kartoffelpüree und Rahm-Brokkoli mit Bio-Brokkoli Obst der Saison</p> <p>b,d,e</p>	<p>Schwäbische Maultaschen à la Crème mit Blattspinat-Lauch-Käse-Füllung Tomatensalat mit Bio-Tomaten Milchreis mit Erdbeersauce</p> <p>a,a1,b,d,e</p>	<p>Tomaten-Gemüse-Topf (Tomate, Paprika, Zucchini), dazu Bio-Vollkornpasta Eisbergsalat Obst der Saison</p> <p>a,a1,l</p>	<p>gebackene Kartoffeln mit vegetarischen Mini-Frikadellen und Joghurt-Dip Buttermilch-Dessert</p> <p>a,a1,b,d,e,l</p>
<p>Chili con Carne (Rindfleisch) mit Vollkornreis und Vanillepudding</p> <p>d</p>	<p>Alaska-Seelachsfilet 'Tomate', Kartoffelpüree und Rahm-Brokkoli mit Bio-Brokkoli Obst der Saison</p> <p>a,a1,d,e,i</p>		<p>Hähnchenbruststreifen mit Gemüse (Tomate, Paprika, Zucchini), dazu Bio-Vollkornpasta Eisbergsalat Obst der Saison</p> <p>a,a1,l</p>	



DE-ÖKO-007

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

mit Fleisch      vegetarisch      mit Fisch



Diese Menülinie entspricht dem 'DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder' und wurde von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) zertifiziert.

# Speiseplan

KW 30, 25.07.2022 - 31.07.2022

KiTa

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



for KIDS

Montag 25.07.2022	Dienstag 26.07.2022	Mittwoch 27.07.2022	Donnerstag 28.07.2022	Freitag 29.07.2022
<p>Nudel-Gemüse-Suppe (Sellerie, Bio-Karotte, Lauch) Mehrkornbrötchen Milchpudding mit Butterkeksgeschmack</p> <p>a,a1,b,d,e</p>	<p>Spaghetti mit Tomatensauce und Raspelkäse Götterspeise mit Vanillesauce</p> <p>1, a,a1,d</p>	<p>vegane Gyrospfanne mit Vollkornreis Coleslaw frischer Obstsalat</p> <p>d,j,l</p>	<p>vegetarische Bio-Tortellini (gefüllt mit Käse, Spinat, Tomate, Karotte, Sellerie) mit Käse-Sahne-Sauce Grüner Salat Obst der Saison</p> <p>a,a1,d,e</p>	<p>Gemüse-Knusperbagel, Polenta, Rahmspinat mit Bio-Spinat Buttermilch-Dessert</p> <p>a,a1,a2,d,e</p>
	<p>Rindergemüsegulasch (Paprika, Möhren) und Bio-Salzkartoffeln Götterspeise mit Vanillesauce</p> <p>1, d</p>	<p>Hähnchengyros mit Vollkornreis Coleslaw frischer Obstsalat</p> <p>d,l</p>		<p>Fischfrikadelle (Alaska-Seelachs) aus dem Ofen, Polenta, Rahmspinat mit Bio-Spinat Buttermilch-Dessert</p> <p>a,a1,d,e,i,l</p>



DE-ÖKO-007

Kennzeichnung: 1=Farbstoff, a=Glutenhaltiges Getreide, a1=Weizen, a2=Dinkel, b=Eier, d=Milch, e=Sellerie, i=Fisch, j=Soja, l=Senf

mit Fleisch vegetarisch mit Fisch



Diese Menülinie entspricht dem 'DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder' und wurde von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) zertifiziert.

# Speiseplan

KW 31, 01.08.2022 - 07.08.2022

KiTa

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



for KIDS

Montag 01.08.2022	Dienstag 02.08.2022	Mittwoch 03.08.2022	Donnerstag 04.08.2022	Freitag 05.08.2022
<p>Linseneintopf (Linsen, Bio-Kartoffeln, Möhrchen, Sellerie, Lauch) mit Vollkornbrötchen Quarkdessert a,a1,d,e</p>	<p>Gemüseschnitzel mit Kartoffelpüree und Rahmgemüse mit Bio-Karotten und Bio-Erbсен Obst der Saison a,a1,d</p>	<p>Falafelbällchen mit Tomatensauce und Ebly Möhrensalat aus Bio-Möhren Schokoladenpudding a,a1,d</p>	<p>vegetarische Lasagne (Bio-Möhren, Lauch, Tomate, Sellerie) Eisbergsalat Obst der Saison a,a1,d,e,l</p>	<p>Ravioli (gefüllt mit Tomate) mit Käse-Sahne-Sauce Panna Cotta a,a1,d</p>
	<p>Hähnchenschnitzel mit Kartoffelpüree und Rahmgemüse mit Bio-Karotten und Bio-Erbсен Obst der Saison a,a1,d</p>	<p>Thunfisch mit Tomatensauce und Ebly Möhrensalat aus Bio-Möhren Schokoladenpudding a,a1,d,i</p>	<p>Lasagne 'Bolognese' (Rind) Eisbergsalat Obst der Saison a,a1,d,e,l</p>	



DE-ÖKO-007

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

mit Fleisch      vegetarisch      mit Fisch



Diese Menülinie entspricht dem 'DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder' und wurde von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) zertifiziert.

# Speiseplan









KW 32, 08.08.2022 - 14.08.2022

KiTa

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






for KIDS

Montag 08.08.2022	Dienstag 09.08.2022	Mittwoch 10.08.2022	Donnerstag 11.08.2022	Freitag 12.08.2022
 Rührei, Dill-Kartöffelchen und Rahmspinat Grießbrei a,a1,b,d	 <b>VEGETARISCH</b> Veggy-Wiener mit Kartoffelspalten und roter Currysauce Tomatensalat mit Bio-Tomaten Vanillepudding a,a1,d,e,j		 <b>VEGETARISCH</b> Bio-Vollkorn-Spaghetti mit Tomatensauce Grüner Salat Heidelbeer-Joghurt-Dessert a,a1,d	 <b>VEGETARISCH</b> Bio-Vollkornpasta mit Gemüsebolognese (Tomate, Sellerie, Karotte, Lauch) frischer Obstsalat a,a1,e
 Hühnerfrikassee (Bio-Erbesen, Bio-Möhren) mit Vollkornreis Grießbrei a,a1,d	 Geflügelwiener (Pute, Hähnchen) mit Kartoffelspalten und roter Currysauce Tomatensalat mit Bio-Tomaten Vanillepudding 2,3,8, a,a1,d	 <b>VEGETARISCH</b> Erbseneintopf (Erbsen, Bio-Kartoffeln, Möhren, Sellerie, Lauch) mit Fladenbrot Obst der Saison a,a1,e,f	 Tortellini mit Lachs und Dill-Bechamel-Sauce Grüner Salat Heidelbeer-Joghurt-Dessert a,a1,b,d,i,l	



DE-ÖKO-007

Kennzeichnung: 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



Diese Menülinie entspricht dem 'DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder' und wurde von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) zertifiziert.

# Speiseplan

KW 33, 15.08.2022 - 21.08.2022

KiTa

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



for KIDS

Montag 15.08.2022	Dienstag 16.08.2022	Mittwoch 17.08.2022	Donnerstag 18.08.2022	Freitag 19.08.2022
Blumenkohl-Cremesuppe mit Bio-Blumenkohl und Mehrkornbrötchen Mandarinen-Quark a,a1,a3,a4,d,f	vegetarisches Würstchengulasch mit Bio-Vollkornpasta Mais-Gurken-Salat Obst der Saison a,a1,e,j	Gemüseschnitzel, Bio-Ofenkartoffeln und Kräuterquark Marmorkuchen a,a1,b,d	Nudelgratin, mit Käse überbacken Eisbergsalat Obst der Saison a,a1,b,d,l	Gemüsefrikadelle, Kartoffelpüree und Bio-Kohlrabi in Rahmsauce Cheesecake-Dessert a3,b,d
	Würstchengulasch (Pute, Hähnchen) mit Bio-Vollkornpasta Mais-Gurken-Salat Obst der Saison 8, a,a1	Hähnchenbrustfilet, Champignon-Rahmsauce und Bio-Ofenkartoffeln Marmorkuchen a,a1,b,d	Nudelgratin mit Rinderhackfleisch Eisbergsalat Obst der Saison a,a1,b,d,l	Seehecht-Filet, Kartoffelpüree und Bio-Kohlrabi in Rahmsauce Cheesecake-Dessert a,a1,b,d,i



DE-ÖKO-007

Kennzeichnung: 8=Phosphat, a=Glutenhaltiges Getreide, a1=Weizen, a3=Roggen, a4=Hafer, b=Eier, d=Milch, e=Sellerie, f=Sesam, i=Fisch, j=Soja, l=Senf

mit Fleisch vegetarisch mit Fisch



Diese Menülinie entspricht dem 'DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder' und wurde von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) zertifiziert.