








# Speiseplan

KW 40, 03.10.2022 - 09.10.2022  
Grundschule

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



for KIDS




| Montag<br>03.10.2022      | Dienstag<br>04.10.2022   | Mittwoch<br>05.10.2022  | Donnerstag<br>06.10.2022  | Freitag<br>07.10.2022  |
|---------------------------|--|---|---|--|
| Tag der Deutschen Einheit |  Käsespätzle mit Röstzwiebeln Gurkensalat mit Bio-Gurken frischer Obstsalat<br>a,a1,b,d                       |  Bio-Kartoffeln mit veganer Rahmsauce und Apfelrotkohl Straciatella-Creme<br>d                       |  Bio-Vollkornpasta mit Basilikumpesto, Kirschtomaten und Parmesan Grüner Salat Obst der Saison<br>a,a1,d |  Rührei mit Bio-Kartoffeln und Rahmspinat Schokoladenpudding<br>b,d |
|                           |  Seehechtfilet, Dill-Bechamel-Sauce und Spätzle Gurkensalat mit Bio-Gurken frischer Obstsalat<br>a,a1,b,d,i,l |  Rinderschmorbraten, Bio-Kartoffeln mit dunkler Rahmsauce und Apfelrotkohl Straciatella-Creme<br>d,e |  Rinderbolognese mit Bio-Vollkornpasta und Raspelkäse Grüner Salat Obst der Saison<br>a,a1,d,e           |  |

## Kennzeichnungspflichtige Allergene und Zusatzstoffe 03.10.2022 - 09.10.2022

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



DE-ÖKO-007

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









# Speiseplan

KW 41, 10.10.2022 - 16.10.2022  
Grundschule

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



for KIDS




| Montag<br>10.10.2022  | Dienstag<br>11.10.2022   | Mittwoch<br>12.10.2022  | Donnerstag<br>13.10.2022  | Freitag<br>14.10.2022   |
|---|--|---|---|---|
|  Chili sin Carne (Tomaten, Mais, Kidneybohnen), Fladenbrot und Vanillepudding<br>a,a1,d,e,f |  Gemüse-Dino, Kartoffelpüree und Rahm-Brokkoli mit Bio-Brokkoli Obst der Saison<br>b,d,e                        |  Schwäbische Maultaschen à la Crème mit Blattspinat-Lauch-Käse-Füllung<br>Tomatensalat mit Bio-Tomaten<br>Milchreis mit Erdbeersauce<br>a,a1,b,d,e |  Tomaten-Gemüse-Topf (Tomate, Paprika, Zucchini), dazu Bio-Vollkornpasta<br>Eisbergsalat<br>Obst der Saison<br>a,a1,l              |  gebackene Kartoffeln mit Bio-Kartoffeln<br>vegetarische Mini-Frikadellen, Joghurt-Dip und Buttermilch-Dessert<br>a,a1,b,d,e,l |
|  Chili con Carne (Rindfleisch) mit Fladenbrot und Vanillepudding<br>a,a1,d,f                |  Alaska-Seelachsfilet 'Tomate', Kartoffelpüree und Rahm-Brokkoli mit Bio-Brokkoli Obst der Saison<br>a,a1,d,e,i |   |  Hähnchenbruststreifen mit Gemüse (Tomate, Paprika, Zucchini), dazu Bio-Vollkornpasta<br>Eisbergsalat<br>Obst der Saison<br>a,a1,l |   |

## Kennzeichnungspflichtige Allergene und Zusatzstoffe 10.10.2022 - 16.10.2022

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



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

# Speiseplan

KW 44, 31.10.2022 - 06.11.2022  
Grundschule

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



for KIDS




| Montag<br>31.10.2022 | Dienstag<br>01.11.2022 | Mittwoch<br>02.11.2022  | Donnerstag<br>03.11.2022   | Freitag<br>04.11.2022  |
|----------------------|------------------------|---|--|--|
| Herbstferien         | Allerheiligen          |  Erbseneintopf (Erbsen, Bio-Kartoffeln, Möhren, Sellerie, Lauch) mit Fladenbrot<br>Obst der Saison<br>a,a1,e,f |  Bio-Vollkorn-Spaghetti mit Tomatensauce<br>Grüner Salat<br>Heidelbeer-Joghurt-Dessert<br>a,a1,d            |  Bio-Vollkornpasta mit Gemüsebolognese (Tomate, Sellerie, Karotte, Lauch)<br>frischer Obstsalat<br>a,a1,e |
|                      |                        |   |  Tortellini mit Lachs und Dill-Bechamel-Sauce<br>Grüner Salat<br>Heidelbeer-Joghurt-Dessert<br>a,a1,b,d,i,l |  |

## Kennzeichnungspflichtige Allergene und Zusatzstoffe 31.10.2022 - 06.11.2022

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



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, l=Senf  
 mit Fleisch     vegetarisch     mit Fisch









# Speiseplan

KW 45, 07.11.2022 - 13.11.2022  
Grundschule

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



for KIDS




| Montag<br>07.11.2022  | Dienstag<br>08.11.2022   | Mittwoch<br>09.11.2022   | Donnerstag<br>10.11.2022  | Freitag<br>11.11.2022   |
|---|--|--|---|---|
|  Blumenkohl-Cremesuppe mit Bio-Blumenkohl und Bäckerbrötchen Mandarinen-Quark<br>a,a1,d |  vegetarisches Würstchengulasch mit Bio-Vollkornpasta Mais-Gurken-Salat Obst der Saison<br>a,a1,e,j   |  Gemüseschnitzel, Bio-Ofenkartoffeln und Kräuterquark Marmorkuchen<br>a,a1,b,d            |  Nudelgratin, mit Käse überbacken Eisbergsalat Obst der Saison<br>a,a1,b,d,l |  Gemüsefrikadelle, Kartoffelpüree und Kohlrabi in Rahmsauce Cheesecake-Dessert<br>a3,b,d       |
|   |  Würstchengulasch (Pute, Hähnchen) mit Bio-Vollkornpasta Mais-Gurken-Salat Obst der Saison<br>8, a,a1 |  Hähnchenbrustfilet, Champignon-Rahmsauce und Bio-Ofenkartoffeln Marmorkuchen<br>a,a1,b,d |   |  Seehecht-Filet, Kartoffelpüree und Rahmkohlrabi mit Kohlrabi Cheesecake-Dessert<br>a,a1,b,d,i |

## Kennzeichnungspflichtige Allergene und Zusatzstoffe 07.11.2022 - 13.11.2022

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



DE-ÖKO-007

Kennzeichnung: 8=Phosphat, a=Glutenhaltiges Getreide, a1=Weizen, a3=Roggen, b=Eier, d=Milch, e=Sellerie, i=Fisch, j=Soja, l=Senf  
 mit Fleisch     vegetarisch     mit Fisch