

Speiseplan









KW 46, 14.11.2022 - 20.11.2022

Grundschule

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



for KIDS

Montag 14.11.2022	Dienstag 15.11.2022	Mittwoch 16.11.2022	Donnerstag 17.11.2022	Freitag 18.11.2022
 Kartoffel-Gemüse-Suppe (Bio-Kartoffeln, Möhren, Sellerie, Lauch) Bäckerbrötchen Kirschjoghurt a,a1,d,e	 Käsespätzle mit Röstzwiebeln Gurkensalat mit Bio-Gurken frischer Obstsalat a,a1,b,d	 Bio-Kartoffeln mit veganer Rahmsauce und Apfelrotkohl Straciatella-Creme d	 Bio-Vollkornpasta mit Basilikumpesto, Kirschtomaten und Parmesan Grüner Salat Obst der Saison a,a1,d	 Rührei mit Bio-Kartoffeln und Rahmspinat Schokoladenpudding b,d
	 Seehechtfilet, Dill-Bechamel-Sauce und Spätzle Gurkensalat mit Bio-Gurken frischer Obstsalat a,a1,b,d,i,l	 Rinderschmorbraten, Bio-Kartoffeln mit dunkler Rahmsauce und Apfelrotkohl Straciatella-Creme d,e	 Rinderbolognese mit Bio-Vollkornpasta und Raspelkäse Grüner Salat Obst der Saison a,a1,d,e	



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

14.11.2022 - 20.11.2022
Grundschule

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



Kennzeichnungspflichtige Allergene und Zusatzstoffe 14.11.2022 - 20.11.2022

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

14.11.2022, Menü 1, Kartoffel-Gemüse-Suppe (Bio-Kartoffeln, Möhren, Sellerie, Lauch) Bäckerbrötchen Kirschjoghurt * Bäckerbrötchen: a,a1 * Kartoffel - Gemüse - Suppe (Möhren, Sellerie, Lauch): e * Kirschjoghurt: d

15.11.2022, Menü 1, Käsespätzle mit Röstzwiebeln Gurkensalat mit Bio-Gurken frischer Obstsalat * frischer Obstsalat: keine * Gurkensalat: keine * Käsespätzle: a,a1,b,d * Röstzwiebeln: keine

16.11.2022, Menü 1, Bio-Kartoffeln mit veganer Rahmsauce und Apfelrotkohl Straciatella-Creme * Apfelrotkohl: keine * Salzkartoffeln: keine * Straciatella-Creme: d * vegane Rahmsauce: keine

17.11.2022, Menü 1, Bio-Vollkornpasta mit Basilikumpesto, Kirschtomaten und Parmesan Grüner Salat Obst der Saison * Grüner Salat: keine * Joghurt-Dressing: d * Obst der Saison: keine * Parmesan gehobelt: d * Penne mit Basilikumpesto: a,a1,d * Salat-Topping (Tomate, Gurke): keine

18.11.2022, Menü 1, Rührei mit Bio-Kartoffeln und Rahmspinat Schokoladenpudding * Rahmspinat: d * Rührei: b,d * Salzkartoffeln: keine * Schokoladenpudding: d

15.11.2022, Menü 2, Seehechtfilet, Dill-Bechamel-Sauce und Spätzle Gurkensalat mit Bio-Gurken frischer Obstsalat * Dill-Bechamel-Sauce: d,l * frischer Obstsalat: keine * Gurkensalat: keine * Seehecht-Portionsfilet: a,a1,i * Spätzle: a,a1,b

16.11.2022, Menü 2, Rinderschmorbraten, Bio-Kartoffeln mit dunkler Rahmsauce und Apfelrotkohl Straciatella-Creme * Apfelrotkohl: keine * dunkle Rahmsauce: d * Rinderschmorbraten: e * Salzkartoffeln: keine * Straciatella-Creme: d

17.11.2022, Menü 2, Rinderbolognese mit Bio-Vollkornpasta und Raspelkäse Grüner Salat Obst der Saison * Grüner Salat: keine * Joghurt-Dressing: d * Obst der Saison: keine * Raspelkäse: d * Rinderbolognese: e * Salat-Topping (Tomate, Gurke): keine * Vollkorn-Penne: a,a1









Speiseplan

KW 47, 21.11.2022 - 27.11.2022
Grundschule

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



for KIDS

Montag 21.11.2022	Dienstag 22.11.2022	Mittwoch 23.11.2022	Donnerstag 24.11.2022	Freitag 25.11.2022
 Chili sin Carne (Tomaten, Mais, Kidneybohnen), Fladenbrot und Vanillepudding a,a1,d,e,f	 Gemüse-Dino, Kartoffelpüree und Rahm-Brokkoli mit Bio-Brokkoli Obst der Saison b,d,e	 Schwäbische Maultaschen à la Crème mit Blattspinat-Lauch-Käse-Füllung Tomatensalat mit Bio-Tomaten Milchreis mit Erdbeersauce a,a1,b,d,e	 Tomaten-Gemüse-Topf (Tomate, Paprika, Zucchini), dazu Bio-Vollkornpasta Eisbergsalat Obst der Saison a,a1,l	 gebackene Kartoffeln mit Bio-Kartoffeln, Rahm-Erbsen und Buttermilch-Dessert d
 Chili con Carne (Rindfleisch) mit Fladenbrot und Vanillepudding a,a1,d,f	 Alaska-Seelachsfilet 'Tomate', Kartoffelpüree und Rahm-Brokkoli mit Bio-Brokkoli Obst der Saison a,a1,d,e,i		 Hähnchenbruststreifen mit Gemüse (Tomate, Paprika, Zucchini), dazu Bio-Vollkornpasta Eisbergsalat 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

Speiseplan

21.11.2022 - 27.11.2022
Grundschule

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



Kennzeichnungspflichtige Allergene und Zusatzstoffe 21.11.2022 - 27.11.2022

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

21.11.2022, Menü 1, Chili sin Carne (Tomaten, Mais, Kidneybohnen), Fladenbrot und Vanillepudding * Chili sin Carne (veg. Chili mit Tomaten, Mais und Kidneybohnen): e * Fladenbrot: a,a1,f * Vanillepudding: d

22.11.2022, Menü 1, Gemüse-Dino, Kartoffelpüree und Rahm-Brokkoli mit Bio-Brokkoli Obst der Saison * Gemüse-Dino: b,e * Kartoffelpüree: d * Obst der Saison: keine * Rahm-Brokkoli: d

23.11.2022, Menü 1, Schwäbische Maultaschen à la Crème mit Blattspinat-Lauch- Käse-Füllung Tomatensalat mit Bio-Tomaten Milchreis mit Erdbeersauce * Erdbeersauce: keine * Milchreis: d * Sauce für Schwäbische Maultaschen: d * Schwäbische Maultaschen: a,a1,b,d,e * Tomatensalat: keine

24.11.2022, Menü 1, Tomaten-Gemüse-Topf (Tomate, Paprika, Zucchini), dazu Bio-Vollkornpasta Eisbergsalat Obst der Saison * Eisbergsalat: keine * Essig-Öl-Dressing: l * Obst der Saison: keine * Salat-Topping (Tomate, Gurke): keine * Tomaten-Gemüse-Topf (Tomate, Paprika, Zucchini): keine * Vollkorn-Spirelli: a,a1

25.11.2022, Menü 1, gebackene Kartoffeln mit Bio-Kartoffeln, Rahm-Erbсен und Buttermilch-Dessert * Buttermilchdessert Heidelbeere: d * Ofenkartoffeln: keine * Rahm-Erbсен: d

21.11.2022, Menü 2, Chili con Carne (Rindfleisch) mit Fladenbrot und Vanillepudding * Chili con Carne (Rindfleisch, Mais, Kidneybohnen): keine * Fladenbrot: a,a1,f * Vanillepudding: d

22.11.2022, Menü 2, Alaska-Seelachsfilet Tomate, Kartoffelpüree und Rahm-Brokkoli mit Bio-Brokkoli Obst der Saison * Alaska-Seelachsfilet Tomate: a,a1,d,e,i * Kartoffelpüree: d * Obst der Saison: keine * Rahm-Brokkoli: d

24.11.2022, Menü 2, Hähnchenbruststreifen mit Gemüse (Tomate, Paprika, Zucchini), dazu Bio-Vollkornpasta Eisbergsalat Obst der Saison * Eisbergsalat: keine * Essig-Öl-Dressing: l * Hähnchenbruststreifen mit Gemüse (Tomate, Paprika, Zucchini): keine * Obst der Saison: keine * Salat-Topping (Tomate, Gurke): keine * Vollkorn-Spirelli: a,a1









Speiseplan

KW 48, 28.11.2022 - 04.12.2022
Grundschule

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



for KIDS

Montag 28.11.2022	Dienstag 29.11.2022	Mittwoch 30.11.2022	Donnerstag 01.12.2022	Freitag 02.12.2022
 Nudel-Gemüse-Suppe (Sellerie, Bio-Karotte, Lauch) Bäckerbrötchen Milchpudding mit Butterkeksgeschmack a,a1,b,d,e	 Spaghetti mit Tomatensauce und Raspelkäse Götterspeise mit Vanillesauce 1, a,a1,d	 vegane Gyrospfanne mit Vollkornreis Coleslaw mit Bio-Karotten frischer Obstsalat d,j,l	 vegetarische Bio-Tortellini (gefüllt mit Käse, Spinat, Tomate, Karotte, Sellerie) mit Käse-Sahne-Sauce Grüner Salat Obst der Saison a,a1,d,e	 Gemüse-Knusperbagel, Polenta, Rahmspinat mit Bio-Spinat Buttermilch-Dessert a,a1,a2,d,e
	 Rindergemüsegulasch (Paprika, Möhren) und Bio-Salzkartoffeln Götterspeise mit Vanillesauce 1, d	 Hähnchengyros mit Vollkornreis Coleslaw mit Bio-Karotten frischer Obstsalat d,l		 Fischfrikadelle (Alaska-Seelachs) aus dem Ofen, Polenta, Rahmspinat mit Bio-Spinat Buttermilch-Dessert a,a1,d,e,i,l



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

Speiseplan

28.11.2022 - 04.12.2022
Grundschule

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



Kennzeichnungspflichtige Allergene und Zusatzstoffe 28.11.2022 - 04.12.2022

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

28.11.2022, Menü 1, Nudel-Gemüse-Suppe (Sellerie, Bio-Karotte, Lauch) Bäckerbrötchen Milchpudding mit Butterkeksgeschmack * Bäckerbrötchen: a,a1 * Gemüse-Suppe: e * Milchpudding Butterkeks: a,a1,d * Suppenudeln: a,a1,b

29.11.2022, Menü 1, Spaghetti mit Tomatensauce und Raspelkäse Götterspeise mit Vanillesauce * Götterspeise: 1 * Raspelkäse: d * Spaghetti: a,a1 * Tomatensauce: keine * Vanillesauce: d

30.11.2022, Menü 1, vegane Gyrospfanne mit Vollkornreis Coleslaw mit Bio-Karotten frischer Obstsalat * Coleslaw: d,l * frischer Obstsalat: keine * veganes Gyros: j * Vollkornreis: keine

01.12.2022, Menü 1, vegetarische Bio-Tortellini (gefüllt mit Käse, Spinat, Tomate, Karotte, Sellerie) mit Käse-Sahne-Sauce Grüner Salat Obst der Saison * Grüner Salat: keine * Joghurt-Dressing: d * Käse-Sahne-Sauce: d * Obst der Saison: keine * Salat-Topping (Tomate, Gurke): keine * Tortellini vegetarisch: a,a1,d,e

02.12.2022, Menü 1, Gemüse-Knusperbagel, Polenta, Rahmspinat mit Bio-Spinat Buttermilch-Dessert * Buttermilchdessert Mango: d * Gemüse-Knusperbagel: a,a1,a2,e * Polenta: d * Rahmspinat: d

29.11.2022, Menü 2, Rindergemüseglasch (Paprika, Möhren) und Bio-Salzkartoffeln Götterspeise mit Vanillesauce * Götterspeise: 1 * Rindergemüseglasch (Paprika, Möhren): keine * Salzkartoffeln: keine * Vanillesauce: d

30.11.2022, Menü 2, Hähnchengyros mit Vollkornreis Coleslaw mit Bio-Karotten frischer Obstsalat * Coleslaw: d,l * frischer Obstsalat: keine * Hähnchengyros: d * Vollkornreis: keine

02.12.2022, Menü 2, Fischfrikadelle (Alaska-Seelachs) aus dem Ofen, Polenta, Rahmspinat mit Bio-Spinat Buttermilch-Dessert * Buttermilchdessert Mango: d * Fischfrikadelle aus dem Ofen: a,a1,e,i,l * Polenta: d * Rahmspinat: d

Speiseplan









KW 49, 05.12.2022 - 11.12.2022

Grundschule

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



for KIDS

Montag 05.12.2022	Dienstag 06.12.2022	Mittwoch 07.12.2022	Donnerstag 08.12.2022	Freitag 09.12.2022
 Linseneintopf (Linsen, Bio-Kartoffeln, Möhrchen, Sellerie, Lauch) mit Bäckerbrötchen Quarkdessert a,a1,d,e	 Gemüseschnitzel mit Kartoffelpüree und Rahmgemüse mit Bio-Karotten und Bio-Erbсен Obst der Saison a,a1,d	 Falafelbällchen mit Tomatensauce und Ebly Möhrensalat Schokoladenpudding a,a1,d	 vegetarische Lasagne (Bio-Möhren, Lauch, Tomate, Sellerie) Eisbergsalat Obst der Saison a,a1,d,e,l	 Ravioli (gefüllt mit Tomate) mit Käse-Sahne-Sauce Panna Cotta a,a1,d
	 Hähnchenschnitzel mit Kartoffelpüree und Rahmgemüse mit Bio-Karotten und Bio-Erbсен Obst der Saison a,a1,d	 Thunfisch mit Tomatensauce und Ebly Möhrensalat Schokoladenpudding a,a1,d,i	 Lasagne 'Bolognese' (Rind) Eisbergsalat Obst der Saison a,a1,d,e,l	



DE-ÖKO-007

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

mit Fleisch

vegetarisch

mit Fisch

Speiseplan

05.12.2022 - 11.12.2022

Grundschule

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



Kennzeichnungspflichtige Allergene und Zusatzstoffe 05.12.2022 - 11.12.2022

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

05.12.2022, Menü 1, Linseneintopf (Linsen, Bio-Kartoffeln, Möhrchen, Sellerie, Lauch) mit Bäckerbrötchen Quarkdessert * Bäckerbrötchen: a,a1 * Linseneintopf (Linsen, Kartoffeln, Möhrchen, Sellerie, Lauch): e * Quarkdessert: d

06.12.2022, Menü 1, Gemüseschnitzel mit Kartoffelpüree und Rahmgemüse mit Bio-Karotten und Bio-Erbesen Obst der Saison * Gemüseschnitzel: a,a1 * Karotten-Erbesen-Gemüse in Rahm: d * Kartoffelpüree: d * Obst der Saison: keine

07.12.2022, Menü 1, Falafelbällchen mit Tomatensauce und Ebly Möhrensalat Schokoladenpudding * Ebly: a,a1 * Falafelbällchen: a,a1 * Möhrensalat: keine * Schokoladenpudding: d * Tomatensauce: keine

08.12.2022, Menü 1, vegetarische Lasagne (Bio-Möhren, Lauch, Tomate, Sellerie) Eisbergsalat Obst der Saison * Eisbergsalat: keine * Essig-Öl-Dressing: l * Obst der Saison: keine * Salat-Topping (Tomate, Gurke): keine * vegetarische Lasagne (Möhren, Lauch, Tomate, Sellerie): a,a1,d,e,l

09.12.2022, Menü 1, Ravioli (gefüllt mit Tomate) mit Käse-Sahne-Sauce Panna Cotta * Käse-Sahne-Sauce: d * Panna Cotta: d * Ravioli (gefüllt mit Tomate): a,a1

06.12.2022, Menü 2, Hähnchenschnitzel mit Kartoffelpüree und Rahmgemüse mit Bio-Karotten und Bio-Erbesen Obst der Saison * Hähnchenschnitzel: a,a1 * Karotten-Erbesen-Gemüse in Rahm: d * Kartoffelpüree: d * Obst der Saison: keine

07.12.2022, Menü 2, Thunfisch mit Tomatensauce und Ebly Möhrensalat Schokoladenpudding * Ebly: a,a1 * Möhrensalat: keine * Schokoladenpudding: d * Thunfisch: i * Tomatensauce: keine

08.12.2022, Menü 2, Lasagne Bolognese (Rind) Eisbergsalat Obst der Saison * Eisbergsalat: keine * Essig-Öl-Dressing: l * Lasagne Bolognese (Rind): a,a1,d,e,l * Obst der Saison: keine * Salat-Topping (Tomate, Gurke): keine





Speiseplan

KW 50, 12.12.2022 - 18.12.2022
Grundschule

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






for KIDS

Montag 12.12.2022	Dienstag 13.12.2022	Mittwoch 14.12.2022	Donnerstag 15.12.2022	Freitag 16.12.2022
 Rührei, Dill-Kartöffelchen und Rahmspinat Grießbrei a,a1,b,d	 Kürbis-Falafelbällchen mit Kartoffelspalten und roter Currysauce Tomatensalat mit Bio-Tomaten Vanillepudding a,a1,d	 Erbseneintopf (Erbsen, Bio-Kartoffeln, Möhren, Sellerie, Lauch) mit Fladenbrot Obst der Saison a,a1,e,f	 Bio-Vollkorn-Spaghetti mit Tomatensauce Grüner Salat Heidelbeer-Joghurt-Dessert a,a1,d	 Bio-Vollkornpasta mit Gemüsebolognese (Tomate, Sellerie, Karotte, Lauch) frischer Obstsalat a,a1,e
 Hühnerfrikassee (Bio-Erbsen, 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		 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, l=Senf
 mit Fleisch  vegetarisch  mit Fisch

Speiseplan

12.12.2022 - 18.12.2022
Grundschule

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



Kennzeichnungspflichtige Allergene und Zusatzstoffe 12.12.2022 - 18.12.2022

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

12.12.2022, Menü 1, Rührei, Dill-Kartoffelchen und Rahmspinat Grießbrei * Dill-Kartoffelchen: keine * Grießbrei: a,a1,d * Rahmspinat: d * Rührei: b,d

13.12.2022, Menü 1, Kürbis-Falafelbällchen mit Kartoffelspalten und roter Currysauce Tomatensalat mit Bio-Tomaten Vanillepudding * Kartoffelspalten Wedges: a,a1 * Kürbis-Falafelbällchen: keine * Rote Currysauce: keine * Tomatensalat: keine * Vanillepudding: d

15.12.2022, Menü 1, Bio-Vollkorn-Spaghetti mit Tomatensauce Grüner Salat Heidelbeer-Joghurt-Dessert * Grüner Salat: keine * Heidelbeer-Joghurt-Dessert: d * Joghurt-Dressing: d * Salat-Topping (Tomate, Gurke): keine * Tomatensauce: keine * Vollkorn-Spaghetti: a,a1

16.12.2022, Menü 1, Bio-Vollkornpasta mit Gemüsebolognese (Tomate, Sellerie, Karotte, Lauch) frischer Obstsalat * frischer Obstsalat: keine * Gemüsebolognese: e * Vollkorn-Spirelli: a,a1

12.12.2022, Menü 2, Hühnerfrikassee (Bio-Erbesen, Bio-Möhren) mit Vollkornreis Grießbrei * Grießbrei: a,a1,d * Hühnerfrikassee: d * Vollkornreis: keine

13.12.2022, Menü 2, Geflügelwiener (Pute, Hähnchen) mit Kartoffelspalten und roter Currysauce Tomatensalat mit Bio-Tomaten Vanillepudding * Geflügelwürstchen: 2,3,8 * Kartoffelspalten Wedges: a,a1 * Rote Currysauce: keine * Tomatensalat: keine * Vanillepudding: d

14.12.2022, Menü 2, Erbseneintopf (Erbesen, Bio-Kartoffeln, Möhren, Sellerie, Lauch) mit Fladenbrot Obst der Saison * Erbseneintopf: e * Fladenbrot: a,a1,f * Obst der Saison: keine

15.12.2022, Menü 2, Tortellini mit Lachs und Dill-Bechamel-Sauce Grüner Salat Heidelbeer-Joghurt-Dessert * Dill-Bechamel-Sauce: d,l * Grüner Salat: keine * Heidelbeer-Joghurt-Dessert: d * Joghurt-Dressing: d * Salat-Topping (Tomate, Gurke): keine * Tortellini mit Lachs: a,a1,b,d,i

Speiseplan









KW 51, 19.12.2022 - 25.12.2022

KiTa

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



for KIDS

Montag 19.12.2022	Dienstag 20.12.2022	Mittwoch 21.12.2022	Donnerstag 22.12.2022	Freitag 23.12.2022
 Blumenkohl-Cremesuppe mit Bio-Blumenkohl und Bäckerbrötchen Mandarinen-Quark a,a1,d	 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 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		 Seehecht-Filet, Kartoffelpüree und Rahmkohlrabi mit Kohlrabi Cheesecake-Dessert a,a1,b,d,i




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

Speiseplan

19.12.2022 - 25.12.2022

KiTa

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



Kennzeichnungspflichtige Allergene und Zusatzstoffe 19.12.2022 - 25.12.2022

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

19.12.2022, Menü 1, Blumenkohl-Cremesuppe mit Bio-Blumenkohl und Bäckerbrötchen Mandarinen-Quark * Bäckerbrötchen: a,a1 * Blumenkohl-Cremesuppe: d * Mandarinen-Quark: d

20.12.2022, Menü 1, vegetarisches Würstchengulasch mit Bio-Vollkornpasta Mais-Gurken-Salat Obst der Saison * Mais-Gurken-Salat: keine * Obst der Saison: keine * Veggy-Würstchengulasch: e,j * Vollkorn-Spirelli: a,a1

21.12.2022, Menü 1, Gemüseschnitzel, Bio-Ofenkartoffeln und Kräuterquark Marmorkuchen * Gemüseschnitzel: a,a1 * Kräuterquark: d * Marmorkuchen: a,a1,b,d * Ofenkartoffeln: keine

22.12.2022, Menü 1, Nudelgratin, mit Käse überbacken Eisbergsalat Obst der Saison * Eisbergsalat: keine * Essig-Öl-Dressing: l * Nudelgratin vegetarisch: a,a1,b,d,l * Obst der Saison: keine * Salat-Topping (Tomate, Gurke): keine

23.12.2022, Menü 1, Gemüsefrikadelle, Kartoffelpüree und Kohlrabi in Rahmsauce Cheesecake-Dessert * Cheesecake-Dessert: d * Gemüsefrikadelle: a3,b * Kartoffelpüree frisch: d * Rahm-Kohlrabi: d

20.12.2022, Menü 2, Würstchengulasch (Pute, Hähnchen) mit Bio-Vollkornpasta Mais-Gurken-Salat Obst der Saison * Mais-Gurken-Salat: keine * Obst der Saison: keine * Vollkorn-Spirelli: a,a1 * Würstchengulasch: 8

21.12.2022, Menü 2, Hähnchenbrustfilet, Champignon-Rahmsauce und Bio-Ofenkartoffeln Marmorkuchen * Champignon-Rahmsauce: d * Hähnchenbrustfilet: keine * Marmorkuchen: a,a1,b,d * Ofenkartoffeln: keine

23.12.2022, Menü 2, Seehecht-Filet, Kartoffelpüree und Rahmkohlrabi mit Kohlrabi Cheesecake-Dessert * Cheesecake-Dessert: d * Kap-Seehecht-Filet: a,a1,b,d,i * Kartoffelpüree frisch: d * Rahm-Kohlrabi: d