

# Speiseplan

KW 07, 13.02.2023 - 19.02.2023  
Grundschule

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



for KIDS

Montag 13.02.2023	Dienstag 14.02.2023	Mittwoch 15.02.2023	Donnerstag 16.02.2023	Freitag 17.02.2023
<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 Sauce Carbonara (vegetarisch), Kirschtomaten und Parmesan Grüner Salat Obst der Saison</p> <p>a,a1,d</p>	<p>Rührei mit Bio-Kartoffeln und Rahmspinat 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</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 08, 20.02.2023 - 26.02.2023

Grundschule

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



for KIDS

Montag 20.02.2023	Dienstag 21.02.2023	Mittwoch 22.02.2023	Donnerstag 23.02.2023	Freitag 24.02.2023
 <p>Chili sin Carne (Tomaten, Mais, Kidneybohnen), Fladenbrot und Vanillepudding a,a1,d,e,f</p>	 <p>Gemüse-Dino, Kartoffelpüree und Rahm-Brokkoli Obst der Saison b,d,e</p>	 <p>Schwäbische Maultaschen à la Crème mit Blattspinat-Lauch-Käse-Füllung Tomatensalat mit Bio-Tomaten Milchreis mit Erdbeersauce a,a1,b,d,e</p>	 <p>Tomaten-Gemüse-Topf (Tomate, Paprika, Zucchini), dazu Bio-Vollkornpasta Eisbergsalat Obst der Saison a,a1,l</p>	 <p>gebackene Kartoffeln mit Bio-Kartoffeln, Rahm-Erbsen und Buttermilch-Dessert d</p>
 <p>Chili con Carne (Rindfleisch) mit Fladenbrot und Vanillepudding a,a1,d,f</p>	 <p>Alaska-Seelachsfilet 'Tomate', Kartoffelpüree und Rahm-Brokkoli Obst der Saison a,a1,d,e,i</p>		 <p>Hähnchenbruststreifen mit Gemüse (Tomate, Paprika, Zucchini), dazu Bio-Vollkornpasta Eisbergsalat Obst der Saison a,a1,l</p>	



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



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 09, 27.02.2023 - 05.03.2023  
Grundschule

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



for KIDS

Montag 27.02.2023	Dienstag 28.02.2023	Mittwoch 01.03.2023	Donnerstag 02.03.2023	Freitag 03.03.2023
<p>Nudel-Gemüse-Suppe (Sellerie, Bio-Karotte, Lauch) Bäckerbrötchen 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 mit Bio-Karotten 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, Kartoffelpüree, 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 mit Bio-Karotten frischer Obstsalat</p> <p>d,l</p>		<p>Fischfrikadelle (Alaska-Seelachs) aus dem Ofen, Kartoffelpüree, 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 10, 06.03.2023 - 12.03.2023  
Grundschule

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






for KIDS

Montag 06.03.2023	Dienstag 07.03.2023	Mittwoch 08.03.2023	Donnerstag 09.03.2023	Freitag 10.03.2023
 <p>Linseneintopf (Linsen, Bio-Kartoffeln, Möhrchen, Sellerie, Lauch) mit Bäckerbrötchen 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 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 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 11, 13.03.2023 - 19.03.2023  
Grundschule

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



for KIDS

Montag 13.03.2023	Dienstag 14.03.2023	Mittwoch 15.03.2023	Donnerstag 16.03.2023	Freitag 17.03.2023
 Rührei, Dill-Kartöffelchen und Rahmspinat Grießbrei a,a1,b,d	 <b>VEGETARISCH</b> Kürbis-Falafelbällchen mit Kartoffelspalten und roter Currysauce Tomatensalat Vanillepudding a,a1,d	 <b>VEGETARISCH</b> Erbseneintopf (Erbsen, Bio-Kartoffeln, Möhren, Sellerie, Lauch) mit Fladenbrot Obst der Saison a,a1,e,f	 <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-Erbsen, Bio-Möhren) mit Vollkornreis Grießbrei a,a1,d	 Geflügelwiener (Pute, Hähnchen) mit Kartoffelspalten und roter Currysauce Tomatensalat 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



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 12, 20.03.2023 - 26.03.2023  
Grundschule

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



for KIDS

Montag 20.03.2023	Dienstag 21.03.2023	Mittwoch 22.03.2023	Donnerstag 23.03.2023	Freitag 24.03.2023
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 Kohlrabi in Rahmsauce 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



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.