

Speiseplan
Fröbel Schule



☎ 062273939983

✉ info@am-catering.de

🌐 www.am-catering.de

KW 41	Montag, 07. Oktober 2024	Dienstag, 08. Oktober 2024	Mittwoch, 09. Oktober 2024	Donnerstag, 10. Oktober 2024	Freitag, 11. Oktober 2024
Menü 1 (Fisch/Fleisch)		 Hühnerfrikassee mit Karotten und Erbsen	 Paniertes Seelachsfilet		
		g, i	a1, d		
Menü 2 (Vegetarisch)	Maultaschen (Gemüsefüllung) Mit Tomatensoße	Risotto mit Zucchini	Reisfrikadellen	Spätzle mit Rahmsauce und Röstzwiebeln	Käse – Makkaroni
	a1, c, i	g, i	a1, g, i	a1, c, g	a1, g
Salat/ Rohkost	Rohkost	Salat Mix mit Mais und Karotten	Rohkost	Karottensalat	Salat-Allerlei mit Kerne-Mix
		(Dressing i, j)			Sonnenblumen- und Kürbiskerne (Dressing i, j)
Beilage		Reis	Petersilienkartoffeln		
Nachtisch	Frisches Obst der Saison	Erdbeeryoghurt	Frisches Obst der Saison	Stracciatella-Joghurt	Frisches Obst der Saison
		g		g	
Anteil Bio- Zutaten	Passierte Tomaten, Äpfel	Joghurt, Reis	Kartoffeln, Reis	Sahne, Joghurt	Pasta, Sahne

DE-ÖKO-007

2 Farbstoff, 3 Phosphat, 4 Süßungsmittel(n), 5 chininhaltig, 7 mit Konservierungsstoffen, 8 mit Antioxidationsmittel, 10 gewachst, 11 Säuerungsmittel, 12 Geschmacksverstärker, a1 Weizen, a2 Roggen, a3 Gerste, a4 Hafer, a5 Dinkel, a6 Khorasan- Weizen, b Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse, c Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse, d Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse, e Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse, f Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse, g Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse, h1 Mandel, h2 Haselnüsse, h3 Walnüsse, h4 Kaschunüsse, h5 Pecannüsse, h6 Paranüsse, h7 Pistazien, h8 Macadamia- oder Queenslandnüsse, i Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse, j Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse, k Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse, l Sulphite, m Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse

Speiseplan
Fröbel Schule



062273939983

info@am-catering.de

www.am-catering.de

KW 42	Montag, 14. Oktober 2024	Dienstag, 15. Oktober 2024	Mittwoch, 16. Oktober 2024	Donnerstag, 17. Oktober 2024	Freitag, 18. Oktober 2024
Menü 1 (Fisch/Fleisch)		 Vollkornpasta mit Schinken- Sahne-Soße	 Lachswürfel in Soße		
		a1, g, i	d, g, i, j		
Menü 2 (Vegetarisch)	Kartoffelbratlinge mit Kräuterdip	Vollkornpasta mit Käse- Sahnesoße	Gemüsepfanne	Linseneintopf	Pfannkuchen mit Apfelmus
	a1, c, g	a1, g, i	g, i	a1, i	a1, c, g
Salat/ Rohkost	Eisberg-Wildkräutersalat	Rohkost	Rohkost	Salat mit Mais und Gurken	Rohkost
	(Dressing i, j)			(Dressing i, j)	
Beilage			Reis	Mehrkornbrötchen	
				a1, a2, a4, a5	
Nachtsch	Frisches Obst der Saison	Vanillejoghurt mit Chia-Pudding	Frisches Obst der Saison	Mandarinen Quark	Frisches Obst der Saison
		g		g	
Anteil Bio- Zutaten	Gurken, Joghurt	Milch, Pasta	Reis, Äpfel	Gurken, Passierte Tomaten	Apfelmus

DE-ÖKO-007

2 Farbstoff, 3 Phosphat, 4 Süßungsmittel(n), 5 chininhaltig, 7 mit Konservierungsstoffen, 8 mit Antioxidationsmittel, 10 gewachst, 11 Säuerungsmittel, 12 Geschmacksverstärker, a1 Weizen, a2 Roggen, a3 Gerste, a4 Hafer, a5 Dinkel, a6 Khorasan- Weizen, b Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse, c Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse, d Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse, e Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse, f Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse, g Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse, h1 Mandel, h2 Haselnüsse, h3 Walnüsse, h4 Kaschunüsse, h5 Pecannüsse, h6 Paranüsse, h7 Pistazien, h8 Macadamia- oder Queenslandnüsse, i Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse, j Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse, k Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse, l Sulphite, m Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse

Speiseplan
Fröbel Schule



☎ 062273939983

✉ info@am-catering.de

🌐 www.am-catering.de

KW 43	Montag, 21. Oktober 2024	Dienstag, 22. Oktober 2024	Mittwoch, 23. Oktober 2024	Donnerstag, 24. Oktober 2024	Freitag, 25. Oktober 2024
Menü 1 (Fisch/Fleisch)		 Bratwurst (Geflügel)	 Kibbelinge (panierter Fischfilet)		
			3, a1, d, g		
Menü 2 (Vegetarisch)	Tortellini mit Tomatensoße	Veggi Bratwurts	Falafel	Kartoffelauflauf	Paprikaauflauf mit Käse und Reis
	a1, c, i	11, a1, c, i	a1, f, i	g, i	g, i
Salat/ Rohkost	Rohkost	grüner Salat mit Radieschen	Rohkost	Salat Mix mit Mais und Karotten	Salat Mix mit Tomaten und Paprika
		(Dressing i, j)		(Dressing i, j)	(Dressing i, j)
Beilage		Wedges	Reis		
		a1			
Nachtisch	hausgemachter Kuchen	Joghurt mit Honig	Frisches Obst der Saison	Joghurt mit Mango	Frisches Obst der Saison
	a1, c, g	g		g	
Anteil Bio- Zutaten	Passierte Tomaten, Milch	Joghurt, Honig	Reis, Äpfel	Kartoffeln, Karotten	Reis, Tomaten

DE-ÖKO-007

2 Farbstoff, 3 Phosphat, 4 Süßungsmittel(n), 5 chininhaltig, 7 mit Konservierungsstoffen, 8 mit Antioxidationsmittel, 10 gewachst, 11 Säuerungsmittel, 12 Geschmacksverstärker, a1 Weizen, a2 Roggen, a3 Gerste, a4 Hafer, a5 Dinkel, a6 Khorasan- Weizen, b Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse, c Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse, d Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse, e Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse, f Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse, g Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse, h1 Mandel, h2 Haselnüsse, h3 Walnüsse, h4 Kaschunüsse, h5 Pecannüsse, h6 Paranüsse, h7 Pistazien, h8 Macadamia- oder Queenslandnüsse, i Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse, j Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse, k Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse, l Sulphite, m Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse