


















Wir freuen uns über eure Bestellung und wünschen einen guten Appetit!

KW 5	Montag 26.01.2026	Dienstag 27.01.2026	Mittwoch 28.01.2026	Donnerstag 29.01.2026	Freitag 30.01.2026
Menü 1 	Fischstäbchen vom Wildlachs mit Rahmspinat und Salzkartoffeln Saisonobst (a1, c, d, g) 	Rohkoststicks aus Gurke und Paprika Hausgemachte Kartoffelsuppe Brot Schokopudding (a1, g, i)  	Hähnchengeschnetzeltes in Bratensauce dazu Erbsen und Spätzle Saisonobst (a1, c, j) 	Gurkensalat mit Essig-Öl Dressing Vollkornnudeln „Quattro Formaggi“ mit Käsesauce Waldfruchtquark (3, a1, g, i, j) 	Rohkoststicks aus Paprika und Gurke Reibplätzchen mit Apfelmus Saisonobst (3, a1, c, g) 
Menü 2	Rührei mit Rahmspinat und Salzkartoffeln Saisonobst (a1, c, g) 	Rohkoststicks aus Gurke und Paprika Hausgemachte Kartoffelsuppe mit Geflügelwursteinlage Brot Schokopudding (8, a1, g, i) 	Soja-Gemüsegeschnetzeltes in Rahmsauce dazu Erbsen und Spätzle Saisonobst (a1, c, f, i, j) 	Gurkensalat mit Essig-Öl Dressing Hähnchenbruststreifen in Käsesauce mit Vollkornnudeln Waldfruchtquark (3, a1, g, i, j) 	Rohkoststicks aus Paprika und Gurke Heißer Milchreis mit Kirschen Saisonobst (3, a1, g) 
Menü 3	Geflügelbratwurst mit Currysauce und gebratene Kartoffeln Tagesdessert (3,8,a1,g) 	Geflügelbratwurst mit Currysauce und gebratene Kartoffeln Tagesdessert (3,8,a1,g) 	Geflügelbratwurst mit Currysauce und gebratene Kartoffeln Tagesdessert (3,8,a1,g) 	Geflügelbratwurst mit Currysauce und gebratene Kartoffeln Tagesdessert (3,8,a1,g) 	Geflügelbratwurst mit Currysauce und gebratene Kartoffeln Tagesdessert (3,8,a1,g) 



mit Rindfleisch



mit Geflügel



mit Fisch



100% vegetarisch



100% Bio

Das Menü1 entspricht dem DGE-Qualitätsstandart für die Verpflegung in Kitas sowie dem DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen.

Es wurde von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) zertifiziert und mit diesem Logo  ausgezeichnet

Unser Speiseplan enthält kein Schweinefleisch. Änderungen vorbehalten! Bitte beachten Sie unsere Zusatzinformationen zur Zusatzstoff- und Allergenkennzeichnung.

Diese Informationen können Sie auch direkt in den Kindertageseinrichtungen oder bei uns schriftlich einsehen. Des Weiteren online über Inet-Menü unter <https://fischer-catering.inetmenue.de>.

Einmal wöchentlich gibt es unseren 100% BIO-Tag. Dieser wird im Speiseplan zusätzlich gekennzeichnet. Alle Lebensmittel in diesem Gericht sind aus 100% ökologischem Anbau. Doc4

**1-mit Farbstoff, 2-mit Konservierungsstoffen, 3-mit Antioxidationsmittel, 4-mit Geschmacksverstärker, 5-geschwefelt, 6-geschwärzt, 7-gewachst, 8-mit Phosphat, 9-mit Süßungsmitteln, a-Glutenhaltiges Getreide, a1-Weizen, a.2-Roggen, a.3-Gerste, a.4-Hafer, a.5-Dinkel, a.6-Kamut, b-Krebstiere, c-Eier, d-Fisch, e-Erdnüsse, f-Soja, g-Milch, h-Schalenfrüchte, h1-Mandel, h2-Haselnuss, h3-Walnuss, h4-Cashew, h5-Pecanuss, h6-Paranuss, h7-Pistazie, h8-Macadamianuss, h9-Queenslandnuss, i-Sellerie, j-Senf, k-Sesamsamen, l-Schwefeldioxid und Sulphite, m-Lupinen, n-Weichtiere**