

















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

| KW 6 | Montag 02.02.2026 | Dienstag 03.02.2026 | Mittwoch 04.02.2026 | Donnerstag 05.02.2026 | Freitag 06.02.2026 |
|--|---|--|--|---|--|
| Menü 1  | Möhrensalat mit Orangendressing Rindergeschnetzeltes mit Paprika und Vollkornreis Waldmeister Wackelpudding (3, a1, c, g)  | Tomatensalat mit Essig-Öl Gemüsepizza mit Tomate, Mais und Paprika Saisonobst (1, 3, a1, g, i, j)  | Rohkoststicks aus Gurke und Paprika Hausgemachter Erbseneintopf Brötchen Vanillepudding (a1, g, i)   | Gurkensalat mit Essig-Öl Dressing Veg. Bratwurst (Weizen-Soja-Basis) mit Currysauce und Ofenkartoffeln Saisonobst (3, a1, c, f, g)  | Paniertes Rotbarschfilet mit Zucchiniwürfeln und Rahmsauce und Kartoffelpüree Apfelmus (a1, c, d, g)  |
| Menü 2 | Möhrensalat mit Orangendressing Paprikageschnetzeltes mit Vollkornreis veganer Waldmeister Wackelpudding (3, a1, c, g)  | Tomatensalat mit Essig-Öl Pizza mit Geflügelsalami Saisonobst (3, 8, a1, g, i, j)  | Rohkoststicks aus Gurke und Paprika Hausgemachter Erbseneintopf mit Geflügelwursteinlage Brötchen Vanillepudding (8, a1, g, i)  | Gurkensalat mit Essig-Öl Dressing Geflügelbratwurst mit Currysauce und Ofenkartoffeln Saisonobst (3, 8, a1, g)  | Gebackener Blumenkohl mit Zucchiniwürfeln und Rahmsauce und Kartoffelpüree Apfelmus (a1, c, g)  |
| Menü 3 | Bauernsalat mit Baguette Tagesdessert (3, g, a, i)  | Bauernsalat mit Baguette Tagesdessert (3, g, a, i)  | Bauernsalat mit Baguette Tagesdessert (3, g, a, i)  | Bauernsalat mit Baguette Tagesdessert (3, g, a, i)  | Bauernsalat mit Baguette Tagesdessert (3, g, a, i)  |



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. Doc5

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