

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

KW 7	Montag 9.02.2026	Dienstag 10.02.2026	Mittwoch 11.02.2026	Donnerstag 12.02.2026	Freitag 13.02.2026
Menü 1 	Nudelaufau mit Hühnchen, Brokkoli und Mais in Käsesauce Waldfruchtquark (a1, c, d, g) 	Krautsalat Vegetarische Gyrospfanne mit Soja-Weizen-Gyros Zucchini und Möhre Tomatenreis und Zaziki Grießpudding mit Zimt (3, f, g, i) 	Fischstäbchen vom Wildlachs mit Kohlrabigemüse in Rahm und Salzkartoffeln Saisonobst (a1, c, d, g) 	Gurkensalat mit Essig-Öl Dressing Vollkornnudeln mit Tomatensauce Vanillepudding (3, a1, c, g, i, j) 	Rohkoststicks aus Gurke und Paprika mit Dip Hausgemachter roter Linseneintopf Brot Saisonobst (a1, g, i) 
Menü 2	Nudelaufau mit Brokkoli und Mais in Käsesauce Waldfruchtquark (a1, c, g) 	Krautsalat Putengyrospfanne Tomatenreis und Zaziki Grießpudding mit Zimt (3, f, g, i) 	Gemüse im Backteig (Brokkoli, Blumenkohl, Karotte) mit Kohlrabigemüse in Rahm und Salzkartoffeln Saisonobst (a1, c, g) 	Gurkensalat mit Essig-Öl Dressing Vollkornnudeln mit Rinderbolognese Vanillepudding (3, a1, c, g, i, j) 	Rohkoststicks aus Gurke und Paprika mit Dip Hausgemachter roter Linseneintopf mit Geflügelwursteinlage, Brot Saisonobst (8, a1, g, i) 
Menü 3	Hackbällchen mit Reis und Paprikasauce Tagesdessert (a,c,i,j,g) 	Hackbällchen mit Reis und Paprikasauce Tagesdessert (a,c,i,j,g) 	Hackbällchen mit Reis und Paprikasauce Tagesdessert (a,c,i,j,g) 	Hackbällchen mit Reis und Paprikasauce Tagesdessert (a,c,i,j,g) 	Hackbällchen mit Reis und Paprikasauce Tagesdessert (a,c,i,j,g) 

 mit Rindfleisch

 mit Geflügel

 mit Fisch

 100% vegetarisch

 100% Bio

100%

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.inetmenu.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. Doc6
1-mit Farbstoff, 2-mit Konservierungsstoffen, 3-mit Antioxidationsmittel, 4-mit Geschmacksverstärker, 5-geschwefelt, 6-geschwärt, 7-gewachst, 8-mit Phosphat, 9-mit Süßungsmitteln, a-Glutenhaltiges Getreide, a1-Weizen, a2-Roggen, a3-Gerste, a4-Hafer, a5-Dinkel, a6-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