


















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

KW 8	Montag 16.02.2026	Dienstag 17.02.2026	Mittwoch 18.02.2026	Donnerstag 19.02.2026	Freitag 20.02.2026
Menü 1 	Gedünsteter Seelachs mit Rahmspinat und Salzkartoffeln Saisonobst (a1, c, d, g) 	Möhrensalat mit Orangendressing Vollkornreis mit Gemüsegeschnetzeltem (Zucchini, Möhre) in Curryrahm Stracciatellajoghurt (a.1, g) 	Vegetarische Nuggets (Weizenbasis) dazu Spiralnudeln und Tomatensahnesauce mit Markterbsen Milchreis mit Zimt (a.1, c, f, g) 	Rotkohlsalat Rindergeschnetzeltes mit Paprikatomatensauce und Spätzle Saisonobst (3, g, j) 	Rohkoststicks aus Gurke und Paprika Hausgemachte Gemüsecremesuppe (Möhre, Sellerie, Kichererbsen) Brötchen Schokopudding (a1, g, i)  
Menü 2	Rührei mit Rahmspinat und Salzkartoffeln Saisonobst (a1, c, g) 	Möhrensalat mit Orangendressing Vollkornreis mit Hähnchengeschnetzeltem in Curryrahm Stracciatellajoghurt (a.1, g) 	Hähnchennuggets dazu Spiralnudeln und Tomatensahnesauce mit Markterbsen Milchreis mit Zimt (a.1, c, f, g) 	Rotkohlsalat Paprikageschnetzeltes und Spätzle Saisonobst (c, g, i, j, k) 	Rohkoststicks aus Gurke und Paprika Hausgemachte Gemüsecremesuppe (Möhre, Sellerie, Kichererbsen) mit Geflügelwiernern, Brötchen Schokopudding (8, a1, g, i) 
Menü 3	Tortellini mit Käse-Spinat füllung mit Käse Sahnesauce Tagesdessert (a1,c,g) 	Tortellini mit Käse-Spinat füllung mit Käse Sahnesauce Tagesdessert (a1,c,g) 	Tortellini mit Käse-Spinat füllung mit Käse Sahnesauce Tagesdessert (a1,c,g) 	Tortellini mit Käse-Spinat füllung mit Käse Sahnesauce Tagesdessert (a1,c,g) 	Tortellini mit Käse-Spinat füllung mit Käse Sahnesauce Tagesdessert (a1,c,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. Doc7

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