






















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

KW 6	Montag, 06.02.2023	Dienstag, 07.02.2023	Mittwoch, 08.02.2023	Donnerstag, 09.02.2023	Freitag, 10.02.2023
Menü 1 	Blattsalat mit Essig-Öl-Dressing Vollkornnudeln mit Tomatensauce Milchreis (3, a1, c, g, i, j)  	Rohkoststicks aus Gurke und Paprika Hausgemachter roter Linseneintopf Brötchen Grießpudding mit Zimt (a1, g, i)  	Lachsfilet im Backteig mit Spitzkohlgemüse in Rahm und Salzkartoffeln Banane (a1, c, d, g) 	Krautsalat Vegetarische Gyrospfanne mit Soja-Weizen-Gyros Zucchini und Möhre Tomatenreis und Zaziki Apfel (3, f, g, i)  	Rohkoststicks aus Möhre und Gurke Nudelaufauf mit Hühnchen, Brokkoli und Mais in Käsesauce Mandarinenquark (a1, g) 
Menü 2 	Blattsalat mit Essig-Öl-Dressing Vollkornnudeln mit Rinderbolognese Milchreis (3, a1, c, g, i, j) 	Rohkoststicks aus Gurke und Paprika Hausgemachter roter Linseneintopf mit Geflügelwursteinlage Brötchen Grießpudding mit Zimt (8, a1, g, i) 	Gemüse im Backteig (Brokkoli, Blumenkohl, Karotte) mit Spitzkohlgemüse in Rahm und Salzkartoffeln Banane (a1, c, g) 	Krautsalat Putengyrospfanne Tomatenreis und Zaziki Apfel (3, f, g, i) 	Rohkoststicks aus Möhre und Gurke Nudelaufauf mit Brokkoli und Mais in Käsesauce Mandarinenquark (a1, g) 
 mit Rindfleisch	 mit Geflügel	 mit Fisch	 100% vegetarisch	 100% Bio	 100% Bio

Das Menü 1 entspricht dem DGE-Qualitätsstandard 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 Allergenkezeichnung.

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.

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, 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