

















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

KW 13	Montag 24.03.2025	Dienstag 25.03.2025	Mittwoch 26.03.2025	Donnerstag 27.03.2025	Freitag 28.03.2025
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 Waldfenchquark (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 Waldfenchquark (3, a1, g, i, j) 	Rohkoststicks aus Paprika und Gurke Heißer Milchreis mit Kirschen Saisonobst (3, a1, g) 
 mit Rindfleisch	 mit Geflügel	 mit Fisch	 100% vegetarisch	 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. 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, 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