

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

KW 11	Montag 09.03.2026	Dienstag 10.03.2026	Mittwoch 11.03.2026	Donnerstag 12.03.2026	Freitag 13.03.2026
Menü 1 	Gemüse-Curry-Geschnetzeltes (Möhre, Zucchini, Erbsen) dazu Vollkornreis Mandarinenquark (3, g, i, j)  	Fischstäbchen vom Wildlachs mit Sahnesauce und Salzkartoffeln Saisonobst (a1, c, d, g)	Rohkoststicks aus Gurke und Paprika Hausgemachter Gemüseintopf (Möhre, Sellerie, Wirsing), Brötchen Milchreis (a1, g, i)   	Gurkensalat mit Essig-Öl Dressing Geflügelbratwurst mit Currysauce und gebratene Kartoffeln Saisonobst (3, 8, a1, g) 	Rohkoststicks aus Gurke und Paprika Spaghetti mit Linsenbolognese Stracciatellajoghurt (3, a1, c, g, i, j) 
Menü 2	Hähnchengeschnetzeltes mit Gemüsestreifen (Möhre, Zucchini) in Curryrahm dazu Vollkornreis Mandarinenquark (3, g, i, j) 	Gebackener Brokkoli mit Sahnesauce und Salzkartoffeln Saisonobst (a1, c, g)  	Rohkoststicks aus Gurke und Paprika Hausgemachter Gemüseintopf (Möhre, Sellerie, Wirsing) mit Geflügelwürstchen, Brötchen Milchreis (8, a1, g, i) 	Gurkensalat mit Essig-Öl Dressing Vegetarische Bratwurst mit Currysauce und gebratene Kartoffeln Saisonobst (3, a1, c, g) 	Rohkoststicks aus Gurke und Paprika Kaiserschmarrn mit Apfelmus Stracciatellajoghurt (a1, c, g) 
Menü 3	Wrap gefüllt mit Salat, Putenschinken und Käse Tagesdessert (a1, c, g, i, j) 	Wrap gefüllt mit Salat, Putenschinken und Käse Tagesdessert (a1, c, g, i, j) 	Rohkoststicks aus Gurke und Paprika Wrap gefüllt mit Salat, Putenschinken und Käse (a1, c, g, i, j)) 	Krautsalat Wrap gefüllt mit Salat, Putenschinken und Käse (a1, c, g, i, j) 	Wrap gefüllt mit Salat, Putenschinken und Käse Tagesdessert (a1, c, g, i, j) 



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. Doc2

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