

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

KW 12	Montag 16.03.2026	Dienstag 17.03.2026	Mittwoch 18.03.2026	Donnerstag 19.03.2026	Freitag 20.03.2026
Menü 1 	Seelachskibbeling mit Salzkartoffeln und Spitzkohl in Rahm Grießpudding mit Zimt (3, a1, c, d, g, j) 	Linsenbrätling, Erbsen in Sahnesauce und Basmatireis Vanillejoghurt (a1, c, g, i, j) 	Vollkornnudeln mit Rinderbolognese Saisonobst (3, a1, g, i, j) 	Gurkensalat mit Essig-Öl-Dressing Käsespätzle (3, a1, c, g, j) 	Rohkoststicks aus Gurke und Möhre Hausgemachte Süßkartoffel-Cremesuppe Brötchen (a1, g, i) 
Menü 2	Veg. Nuggets (Weizenbasis) mit Salzkartoffeln und Spitzkohl in Rahm Grießpudding mit Zimt (3, a1, c, f, g, j) 	Kalbshackbällchen Erbsen in Sahnesauce und Basmatireis Vanillejoghurt (a1, c, g, i, j) 	Vollkornnudeln mit Tomatensauce Saisonobst (3, a1, g, i, j) 	Gurkensalat mit Essig-Öl-Dressing Vegetarische Tortellini mit Tomatensauce (a1, c, g) 	Rohkoststicks aus Gurke und Möhre Rindergulaschsuppe mit Kartoffelwürfel und Paprika Brötchen (a1, g, i) 
Menü 3	Gnocchi „Quattro Formaggi“ mit Käsesauce Grießpudding mit Zimt (3, a1, g, i, j) 	Gnocchi „Quattro Formaggi“ mit Käsesauce Vanillejoghurt (3, a1, g, i, j) 	Gnocchi „Quattro Formaggi“ mit Käsesauce Saisonobst (3, a1, g, i, j) 	Gurkensalat mit Essig-Öl-Dressing Gnocchi „Quattro Formaggi“ mit Käsesauce (3, a1, g, i, j) 	Rohkoststicks aus Gurke und Möhre Gnocchi „Quattro Formaggi“ mit Käsesauce (3, a1, 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. Doc3

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