

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

KW 9	Montag 23.02.2026	Dienstag 24.02.2026	Mittwoch 25.02.2026	Donnerstag 26.02.2026	Freitag 27.02.2026
Menü 1 	Gemüsebrätling (Sellerie, Zucchini, Möhre) mit Paprikasauce und Vollkornreis Himbeerjoghurt (a1, c, i, j) 	Panierter Rotbarsch mit Brokkoli-Möhren-Gemüse in Buttersauce und Salzkartoffeln Saisonobst (a1, c, d, g) 	Blattsalat mit Essig-Öl Dressing Nudeln mit fruchtiger Tomatensauce (3, a1, g, i, j)  	Nur Menü 3 verfügbar	Chili sin carne mit Linsen, Paprika und Mais Brötchen Saisonobst (a1, i) 
Menü 2	Hähnchenbrustschnitzel mit Paprikasauce und Vollkornreis Himbeerjoghurt (a1, c, i, j) 	Falafel Bällchen mit Brokkoli-Möhren-Gemüse in Buttersauce und Salzkartoffeln Saisonobst (a1, c, g) 	Blattsalat mit Essig-Öl Dressing Nudeln mit Rinderbolognese (3, a1, g, i, j) 	Nur Menü 3 verfügbar	Chili con carne mit Rinderhackfleisch, Linsen, Paprika und Mais Brötchen Saisonobst (a1, i) 
Menü 3	Geflügelbratwurst mit Currysauce und Kartoffelecken Tagesdessert (3, 8, a1, g) 	Geflügelbratwurst mit Currysauce und Kartoffelecken Tagesdessert (3, 8, a1, g) 	Blattsalat mit Essig-Öl Dressing Geflügelbratwurst mit Currysauce und Kartoffelecken (3, 8, a1, g) 	Geflügelbratwurst mit Currysauce und Kartoffelecken Tagesdessert (3, 8, a1, g) 	Geflügelbratwurst mit Currysauce und Kartoffelecken Tagesdessert (3, 8, a1, 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. Doc8

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