























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

KW 17	Montag 20.04.2026	Dienstag 21.04.2026	Mittwoch 22.04.2026	Donnerstag 23.04.2026	Freitag 24.04.2026
Menü 1 	Gurkensalat mit Essig-Öl Dressing Kartoffelauflauf mit Gemüsestreifen (Möhre, Sellerie, Lauch) Saisonnobst (3, g, i, j)  	Panierter Rotbarsch mit Brokkoli-Möhren-Gemüse und Buttersauce und Salzkartoffeln Saisonnobst (a1, c, d, g) 	Blattsalat mit Cocktailsauce Nudeln mit fruchtiger Tomatensauce Saisonnobst (3, a1, g, i, j)  	Tomatensalat mit Essig-Öl Hausgemachte Pizza mit Geflügelsalami Saisonnobst (3, 8, a1, g) 	Rohkoststicks aus Gurke und Paprika Chili sin carne mit Linsen, Paprika und Mais Brötchen Saisonnobst (a1, i, j) 
Menü 2	Gurkensalat mit Essig-Öl Dressing Kartoffelauflauf mit Gemüsestreifen (Möhre, Sellerie, Lauch) und Rinderhackfleisch Saisonnobst (3, g, i, j) 	Falafel Bällchen mit Brokkoli-Möhren-Gemüse und Buttersauce und Salzkartoffeln Saisonnobst (a1, c, g) 	Blattsalat mit Cocktailsauce Nudeln mit Rinderbolognese Saisonnobst (3, a1, g, i, j) 	Tomatensalat mit Essig-Öl Hausgemachte Pizza Margherita Saisonnobst (a1, g) 	Rohkoststicks aus Gurke und Paprika Nudeln mit Hähnchenbruststreifen in Käsesauce Saisonnobst (a1, i, j) 
Menü 3 	Nudelauflauf mit Hähnchen, Paprika und Mais und Käsesauce Tagesdessert (a1, c, d, g) 	Nudelauflauf mit Hähnchen, Paprika und Mais und Käsesauce Tagesdessert (a1, c, d, g) 	Nudelauflauf mit Hähnchen, Paprika und Mais und Käsesauce Tagesdessert (a1, c, d, g) 	Nudelauflauf mit Hähnchen, Paprika und Mais und Käsesauce Tagesdessert (a1, c, d, g) 	Nudelauflauf mit Hähnchen, Paprika und Mais und Käsesauce Tagesdessert (a1, c, d, g) 
	mit Rindfleisch	mit Geflügel 	mit Fisch 	100% vegetarisch 	100% Bio

Das Menü1 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 Allergenkennzeichnung. Diese Informationen können Sie auch direkt in den Kinderfageseinrichtungen oder bei uns schriftlich einsehen. Des Weiteren online über Inet-Menü unter <https://fischer-cafetering.inetmenu.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-geschwefelt, 7-geschwächt, 8-mit Phosphat, 9-mit Süßungsmitteln, a-Glutenthaltiges 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-Mandei, 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