


























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

KW 19	Montag 04.05.2026	Dienstag 05.05.2026	Mittwoch 06.05.2026	Donnerstag 07.05.2026	Freitag 08.05.2026
Menü 1 	Gemüse-Curry-Geschneitztes (Möhre, Zucchini, Erbsen) dazu Vollkornreis Mandarinenquark (g, i) 	Gurkensalat mit Essig-Öl Dressing und frischem Dill Fischstäbchen vom Seelachs mit Sahnesauce und Salzkartoffeln Saisonobst (a1, c, d, g) 	Rohkoststicks aus Gurke und Paprika Vollkornnudeln mit Basilikum-Sahne-Sauce Saisonobst (a1, g)  	Möhrensalat mit Essig-Öl Dressing Geflügelbratwurst mit Currysauce und gebratene Kartoffeln Saisonobst (3, 8, g, i) 	Rohkoststicks aus Gurke und Paprika Spaghetti mit Linsenbolognese Saisonobst (3, a1, i) 
Menü 2 	Curry-Geschneitztes vom Hähnchen mit Gemüse (Möhre, Zucchini, Erbsen) dazu Vollkornreis Mandarinenquark (g, i) 	Gurkensalat mit Essig-Öl Dressing und frischem Dill gebackener Brokkoli mit Sahnesauce und Salzkartoffeln Saisonobst (a1, c, g) 	Rohkoststicks aus Gurke und Paprika Käse-Lauch-Suppe mit Rinderhackfleisch Brötchen Saisonobst (a1, g, i) 	Möhrensalat mit Essig-Öl Dressing Vegetarische Bratwurst mit Currysauce und gebratene Kartoffeln Saisonobst (3, 8, f, g, i) 	Rohkoststicks aus Gurke und Paprika Kaiserschmarrn mit Apfelmus Saisonobst (a1, c, g) 
Menü 3 	Nudeln mit Tomatensauce Tagesdessert (a1, g, i) 	Nudeln mit Tomatensauce Tagesdessert (a1, g, i) 	Nudeln mit Tomatensauce Tagesdessert (a1, g, i) 	Nudeln mit Tomatensauce Tagesdessert (a1, g, i)  	Nudeln mit Tomatensauce Tagesdessert (a1, g, i) 
	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 Allergenkezeichnung.

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. Doc2
1-mit Farbstoff, 2-mit Konservierungsstoffen, 3-mit Antioxidationsmittel, 4-mit Geschmacksverstärker, 5-geschwefelt, 6-geschwefelt, 7-gewachst, 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