
























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

KW 21	Montag 18.05.2026	Dienstag 19.05.2026	Mittwoch 20.05.2026	Donnerstag 21.05.2026	Freitag 22.05.2026
Menü 1 	Fischstäbchen vom Seelachs mit Rahmspinat und Salzkartoffeln Saisonobst (a1, c, d, g) 	Gurkensalat mit Sahnedressing Gebratene Kartoffeln mit Zwiebeln dazu Hähnchenleberkäse Saisonobst (8, g, j) 	Rohkoststicks aus Gurke und Paprika Hausgemachte Kartoffelsuppe Brot Saisonobst (a1, g, i)  	Gurkensalat mit Essig-Öl Dressing Vollkornnudeln mit Erbsen in Sahnesauce Saisonobst (3, a1, g) 	Rohkoststicks aus Paprika und Gurke Reibepätzchen mit Apfelmus Saisonobst (3, a1, c) 
Menü 2	Rührei mit Rahmspinat und Salzkartoffeln Saisonobst (c, g) 	Gurkensalat mit Sahnedressing Gebratene Kartoffeln mit Zwiebeln dazu Selleriebratlinge Saisonobst (9, i, j)  	Rohkoststicks aus Gurke und Paprika Nudeln mit Tomatensauce und Hähnchenhackbällchen Saisonobst (a1, c, g, i, j) 	Gurkensalat mit Essig-Öl Dressing Vollkornnudeln mit Hähnchenbruststreifen und Erbsen in Sahnesauce Saisonobst (3, a1, g) 	Rohkoststicks aus Paprika und Gurke Heißer Milchreis mit Kirschen Saisonobst (3, g) 
Menü 3 	Nudeln mit Rahmspinat Tagesdessert (a1, g)  	Nudeln mit Rahmspinat Tagesdessert (a1, g)  	Nudeln mit Rahmspinat Tagesdessert (a1, g)  	Nudeln mit Rahmspinat Tagesdessert (a1, g)  	Nudeln mit Rahmspinat Tagesdessert (a1, 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.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. Doc4
1-mit Farbstoff, 2-mit Konservierungsstoffen, 3-mit Antioxidationsmittel, 4-mit Geschmacksverstärker, 5-geschwefelt, 6-geschwärtzt, 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