



















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

KW 18	Montag 27.04.2026	Dienstag 28.04.2026	Mittwoch 29.04.2026	Donnerstag 30.04.2026	Freitag 01.05.2026
Menü 1 	Vollkornnudeln mit Käsesauce und Brokkoli Saisonale Quarkspeise (a1, g) 	Rohkoststicks aus Gurke und Paprika Vollkornnudeln mit Tomatensauce Saisonobst (a1, g, i)   	Panierter Seelachs mit Rahmspinat und Salzkartoffeln Saisonobst (a1, c, d, g) 	Rindergulasch mit Spätzle und Rotkohl Milchreis (3, a1, c, g, i) 	<h2>Tag der Arbeit</h2>
Menü 2 	Vollkornnudeln mit Käsesauce, Brokkoli und gebratenen Hähnchenbruststreifen Saisonale Quarkspeise (a1, g) 	Rohkoststicks aus Gurke und Paprika Hausgemachter Linseneintopf mit Geflügelwurst Bröt Saisonobst (8, a1, g, i) 	Rührei mit Rahmspinat und Salzkartoffeln Saisonobst (a1, c, g) 	Gemüsegulasch (Karotte, Sellerie, Weißkohl) mit Spätzle und Rotkohl Milchreis (3, a1, c, g, i) 	
Menü 3 	Hähnchenhackbällchen mit Basmatireis und Paprikasauce Tagesdessert (a1, c, i, j, g) 	Hähnchenhackbällchen mit Basmatireis und Paprikasauce Tagesdessert (a1, c, i, j, g) 	Hähnchenhackbällchen mit Basmatireis und Paprikasauce Tagesdessert (a1, c, i, j, g) 	Hähnchenhackbällchen mit Basmatireis und Paprikasauce Tagesdessert (a1, c, i, j, g) 	<h2>Wir wünschen Ihnen einen schönen Feiertag!</h2>



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. Doc1

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