

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

KW 20	Montag 11.05.2026	Dienstag 12.05.2026	Mittwoch 13.05.2026	Donnerstag 14.05.2026	Freitag 15.05.2026
Menü 1 	Seelachskibbeling mit Salzkartoffeln und Spitzkohl in Rahm Grießpudding mit Zimt (3, a1, c, d, g, j) 	Roter Linsenbratling dazu Erbsen in Sahnesauce und Basmatireis Vanillejoghurt (a1, c, g, i, j)  	Blattsalat mit Basilikumdressing Vollkornnudeln mit Rinderbolognese Saisonobst (3, a1, g, i, j)  	Christi Himmelfahrt 	Rohkoststicks aus Gurke und Möhre mit Dip Hausgemachte Süßkartoffel-Cremesuppe Brötchen Saisonobst (a1, g, i)  
Menü 2	Veg. Nuggets (Weizenbasis) mit Salzkartoffeln und Spitzkohl in Rahm Grießpudding mit Zimt (3, a1, c, f, g, j)  	Hähnchenhackbällchen dazu Erbsen in Sahnesauce und Basmatireis Vanillejoghurt (a1, c, g, i, j) 	Blattsalat mit Basilikumdressing Vollkornnudeln mit Tomatensauce Saisonobst (3, a1, g, i, j) 		Rohkoststicks aus Gurke und Möhre mit Dip Rindergulaschsuppe mit Kartoffelwürfel und Paprika Brötchen Saisonobst (a1, g, i) 
Menü 3	Hähnchenschnitzel mit scharfer Hollandaise und Kartoffelecken Tagesdessert (a1, c, g, i, j) 	Hähnchenschnitzel mit scharfer Hollandaise und Kartoffelecken Tagesdessert (a1, c, g, i, j) 	Hähnchenschnitzel mit scharfer Hollandaise und Kartoffelecken Tagesdessert (a1, c, g, i, j) 	Wir wünschen Ihnen einen schönen Feiertag!	Hähnchenschnitzel mit scharfer Hollandaise und Kartoffelecken Tagesdessert (a1, c, g, i, j) 



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. Doc3

**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**