















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

KW 16	Montag 14.04.2025	Dienstag 15.04.2025	Mittwoch 16.04.2025	Donnerstag 17.04.2025	Freitag 18.04.2025
Menü 1 	Gedünsteter Seelachs mit Rahmspinat und Salzkartoffeln Saisonobst (a.1, c, d, g) 	Möhrensalat mit Orangendressing Vollkornreis mit Gemüsegeschnetzeltem (Zucchini, Möhre) in Curryrahm Stracciatellajoghurt (a.1, g) 	Vegetarische Nuggets (Weizenbasis) dazu Spiralnudeln und Tomatensahnesauce mit Markterbsen Milchreis mit Zimt (a.1, c, f, g) 	Gurkensalat mit Essig-Öl Dressing Rindergeschnetzeltes mit Paprikatomatensauce und Spätzle Saisonobst (3, g, j) 	Karfreitag
Menü 2	Rührei mit Rahmspinat und Salzkartoffeln Saisonobst (a.1, c, g) 	Möhrensalat mit Orangendressing Vollkornreis mit Hähnchengeschnetzeltem in Curryrahm Stracciatellajoghurt (a.1, g) 	Hähnchennuggets dazu Spiralnudeln und Tomatensahnesauce mit Markterbsen Milchreis mit Zimt (a.1, c, f, g) 	Gurkensalat mit Essig-Öl Dressing Paprikageschnetztes und Spätzle Saisonobst (c, g, i, j, k) 	Wir wünschen Ihnen einen schönen Feiertag!
 mit Rindfleisch	 mit Geflügel	 mit Fisch	 100% vegetarisch	 100% Bio	

Das Menü 1 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 Kindertageseinrichtungen oder bei uns schriftlich einsehen. Des Weiteren online über Inet-Menü unter <https://fischer-catering.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. Doc7

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, a2-Roggen, a3-Gerste, a4-Hafer, a5-Dinkel, a6-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