

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

KW 18	Montag 28.04.2025	Dienstag 29.04.2025	Mittwoch 30.04.2025	Donnerstag 01.05.2025	Freitag 02.05.2025
Menü 1 	Vollkornnudeln mit Käsesauce und Brokkoli Saisonale Quarkspeise (a1, g) 	Rohkoststicks aus Gurke und Paprika Hausgemachter Linseneintopf Brot Schokopudding (a1, g, i)   	Panierter Seelachs mit Rahmspinat und Salzkartoffeln Saisonobst (a1, c, d, g) 	Feiertag	Rindergulasch mit Spätzle und Rotkohl Milchreis (3) 
Menü 2	Vollkornnudeln mit Käsesauce, Brokkoli und gebratenen Hähnchenbruststreifen Saisonale Quarkspeise (a1, g) 	Rohkoststicks aus Gurke und Paprika Hausgemachter Linseneintopf mit Geflügelwursteinlage Brot Schokopudding (8, a1, g, i) 	Rührei mit Rahmspinat und Salzkartoffeln Saisonobst (a1, c, g) 	Wir wünschen Ihnen einen schönen Feiertag!	Gemüsegulasch (Karotte, Sellerie, Weißkohl) mit Spätzle und Rotkohl Milchreis (3, i) 
Menü 3	Vollkornnudeln „Quattro Formaggi“ mit Käsesauce Tagesdessert (3, a1, g, i, j) 	Vollkornnudeln „Quattro Formaggi“ mit Käsesauce Tagesdessert (3, a1, g, i, j) 	Vollkornnudeln „Quattro Formaggi“ mit Käsesauce Tagesdessert (3, a1, g, i, j) 	Feiertag	Vollkornnudeln „Quattro Formaggi“ mit Käsesauce Tagesdessert (3, a1, 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. 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**

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

KW 19	Montag 05.05.2025	Dienstag 06.05.2025	Mittwoch 07.05.2025	Donnerstag 08.05.2025	Freitag 09.05.2025
Menü 1 	Möhrensalat mit Essig-Öl Dressing Gemüse-Curry-Geschnetzeltes (Möhre, Zucchini, Erbsen) mit Vollkornreis Mandarinenquark (3, g, i, j) 	Gurkensalat mit Essig-Öl Dressing und frischem Dill Fischstäbchen vom Wildlachs mit Sahnesauce und Salzkartoffeln Saisonobst (a1, c, d, g) 	Rohkoststicks aus Gurke und Paprika Hausgemachter Gemüseintopf (Möhre, Sellerie, Wirsing), Brötchen Milchreis (a1, g, i)  	Krautsalat Geflügelbratwurst mit Currysauce und gebratene Kartoffeln Saisonobst (3, 8, a1, g) 	Rohkoststicks aus Gurke und Paprika mit Dip Spaghetti mit Linsenbolognese Stracciatellajoghurt (3, a1, c, g, i, j) 
Menü 2	Möhrensalat mit Essig-Öl Dressing Hähnchengeschnetzeltes in Curryrahm mit Vollkornreis Mandarinenquark (3, g, i, j) 	Gurkensalat mit Essig-Öl Dressing und frischem Dill gebackener Brokkoli mit Sahnesauce und Salzkartoffeln Saisonobst (a1, c, g) 	Rohkoststicks aus Gurke und Paprika Hausgemachter Gemüseintopf (Möhre, Sellerie, Wirsing) mit Geflügelwürstchen, Brötchen Milchreis (8, a1, g, i) 	Krautsalat Vegetarische Bratwurst mit Currysauce und gebratene Kartoffeln Saisonobst (3, a1, c, g) 	Rohkoststicks aus Gurke und Paprika mit Dip Kaiserschmarrn mit Apfelmus Stracciatellajoghurt (a1, c, g) 
Menü 3	Beilagensalat Spaghetti mit Rinderbolognese Tagesdessert (a1, c, g, i) 	Beilagensalat Spaghetti mit Rinderbolognese Tagesdessert (a1, c, g, i) 	Beilagensalat Spaghetti mit Rinderbolognese Tagesdessert (a1, c, g, i) 	Beilagensalat Spaghetti mit Rinderbolognese Tagesdessert (a1, c, g, i) 	Beilagensalat Spaghetti mit Rinderbolognese Tagesdessert (a1, c, g, i) 



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. Doc2

**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**

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

KW 20	Montag 12.05.2025	Dienstag 13.05.2025	Mittwoch 14.05.2025	Donnerstag 15.05.2025	Freitag 16.05.2025
Menü 1 	Seelachskibbeling mit Salzkartoffeln und Spitzkohl in Rahm Grießpudding mit Zimt (3, a1, c, d, g, j) 	Linsebrätling dazu Erbsen, Basmatireis und Sahnesauce Vanillejoghurt (a1, c, g, i, j) 	Blattsalat mit Basilikumdressing Vollkornnudeln mit Rinderbolognese Saisonobst (3, a1, g, i, j) 	Gurkensalat mit Essig-Öl-Dressing Käsespätzle Saisonobst (3, a1, c, g, j) 	Rohkoststicks aus Gurke und Möhre Hausgemachte Süßkartoffel-Cremesuppe Brötchen Mandarinenquark (a1, g, i)  
Menü 2	Veg. Nuggets (Weizenbasis) mit Salzkartoffeln und Spitzkohl in Rahm Grießpudding mit Zimt (3, a1, c, f, g, j) 	Kalbhackbällchen dazu Erbsen, Basmatireis und Sahnesauce Vanillejoghurt (a1, c, g, i, j) 	Blattsalat mit Basilikumdressing Vollkornnudeln mit Tomatensauce Saisonobst (3, a1, g, i, j) 	Gurkensalat mit Essig-Öl-Dressing Vegetarische Tortellini mit Tomatensauce Saisonobst (a1, c, g) 	Rohkoststicks aus Gurke und Möhre Rindergulaschsuppe mit Kartoffelwürfel und Paprika Brötchen Mandarinenquark (a1, g, i) 
Menü 3	Bunter Salatteller mit Tomate, Mozzarella und Baguette Tagesdessert (3, a1, g) 	Bunter Salatteller mit Tomate, Mozzarella und Baguette Tagesdessert (3, a1, g) 	Bunter Salatteller mit Tomate, Mozzarella und Baguette Tagesdessert (3, a1, g) 	Bunter Salatteller mit Tomate, Mozzarella und Baguette Tagesdessert (3, a1, g) 	Bunter Salatteller mit Tomate, Mozzarella und Baguette Tagesdessert (3, a1, g) 



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, 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**

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

KW 21	Montag 19.05.2025	Dienstag 20.05.2025	Mittwoch 21.05.2025	Donnerstag 22.05.2025	Freitag 23.05.2025
Menü 1 	Fischstäbchen vom Wildlachs mit Rahmspinat und Salzkartoffeln Saisonobst (a1, c, d, g) 	Rohkoststicks aus Gurke und Paprika Hausgemachte Kartoffelsuppe Brot Schokopudding (a1, g, i)  	Hähnchengeschnetzeltes in Bratensauce dazu Erbsen und Spätzle Saisonobst (a1, c, j) 	Gurkensalat mit Essig-Öl Dressing Vollkornnudeln „Quattro Formaggi“ mit Käsesauce Waldfruchtquark (3, a1, g, i, j) 	Rohkoststicks aus Paprika und Gurke Reibplätzchen mit Apfelmus Saisonobst (3, a1, c, g) 
Menü 2	Rührei mit Rahmspinat und Salzkartoffeln Saisonobst (a1, c, g) 	Rohkoststicks aus Gurke und Paprika Hausgemachte Kartoffelsuppe mit Geflügelwursteinlage Brot Schokopudding (8, a1, g, i) 	Soja-Gemüsegeschnetzeltes in Rahmsauce dazu Erbsen und Spätzle Saisonobst (a1, c, f, i, j) 	Gurkensalat mit Essig-Öl Dressing Hähnchenbruststreifen in Käsesauce mit Vollkornnudeln Waldfruchtquark (3, a1, g, i, j) 	Rohkoststicks aus Paprika und Gurke Heißer Milchreis mit Kirschen Saisonobst (3, a1, g) 
Menü 3	Geflügelbratwurst mit Currysauce und gebratenen Kartoffeln Tagesdessert (3, 8, a1, g) 	Geflügelbratwurst mit Currysauce und gebratenen Kartoffeln Tagesdessert (3, 8, a1, g) 	Geflügelbratwurst mit Currysauce und gebratenen Kartoffeln Tagesdessert (3, 8, a1, g) 	Geflügelbratwurst mit Currysauce und gebratenen Kartoffeln Tagesdessert (3, 8, a1, g) 	Geflügelbratwurst mit Currysauce und gebratenen Kartoffeln Tagesdessert (3, 8, a1, g) 



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. Doc4

**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**



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

KW 22	Montag 26.05.2025	Dienstag 27.05.2025	Mittwoch 28.05.2025	Donnerstag 29.05.2025	Freitag 30.05.2025
Menü 1 	Möhrensalat mit Orangendressing Rindergeschnetzeltes mit Paprika und Vollkornreis Waldmeister Wackelpudding (3, a1, c, g) 	Tomatensalat mit Essig-Öl Gemüsepizza mit Tomate, Mais und Paprika Apfel (1, 3, a1, g, i, j) 	Rohkoststicks aus Gurke und Paprika Hausgemachter Erbseneintopf Brötchen Vanillepudding (a1, g, i)  	Feiertag	Gurkensalat mit Essig-Öl Dressing Veg. Bratwurst (Weizen-Soja-Basis) mit Currysauce und Ofenkartoffeln Saisonobst (3, a1, c, f, g) 
Menü 2	Möhrensalat mit Orangendressing Paprikageschnetzeltes mit Vollkornreis vegane Waldmeister Wackelpudding (3, a1, c, g) 	Tomatensalat mit Essig-Öl Pizza mit Geflügelsalami Apfel (3, 8, a1, g, i, j) 	Rohkoststicks aus Gurke und Paprika Hausgemachter Erbseneintopf mit Geflügelwursteinlage Brötchen Vanillepudding (8, a1, g, i) 	Wir wünschen Ihnen einen schönen Tag	Gurkensalat mit Essig-Öl Dressing Geflügelbratwurst mit Currysauce und Ofenkartoffeln Saisonobst (3, 8, a1, g) 
Menü 3	Hähnchenschnitzel mit Champignonrahmsauce und Spätzlen Tagesdessert (a1, c, g, i, j) 	Hähnchenschnitzel mit Champignonrahmsauce und Spätzlen Tagesdessert (a1, c, g, i, j) 	Hähnchenschnitzel mit Champignonrahmsauce und Spätzlen Tagesdessert (a1, c, g, i, j) 	Hähnchenschnitzel mit Champignonrahmsauce und Spätzlen Tagesdessert (a1, c, g, i, j) 	Hähnchenschnitzel mit Champignonrahmsauce und Spätzlen 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. Doc5

**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**