

 <p>21.04.2025 bis 25.04.2025</p>	<p>Feiertag Bio Vollkornnudeln (a,a1) Lachs-Kräutersoße (g,i,7,d) Eichblattsalat rot und grün mit Vinaigrette (i,j), Obst regional/saisonal</p>	<p>Bio Nudeln (a,a1) Gemüsebolognese mit roten Linsen (Bio-Möhren, Lauch, Sellerie,g,7,h,i) Blattsalat (Lollo rosso-bionda) mit Vinaigrette (i,j) Obst regional/saisonal</p>	<p>Vegetarische Quorn-Bratwurst (c) Erbsengemüse mit Bio -Möhren (g,i,7) Salzkartoffeln Stracciatella-Joghurt (f, g,7) Milchbauer Jacobs Losheim</p>	<p>Putenfleischkäse (f,i,j,1,3,5) mit Kartoffelstampf (g,7) Eichblattsalat rot und grün mit Vinaigrette (i,j), Ketchup (3) Bio Obst der Saison Obstbauer Jacoby Tünsdorf</p>	<p>Tomatensuppe (Bio Möhren, Sellerie, Lauch (i) Vollkornreis Sovital-Brot (a,a1,a2,a4,f,k, Nüsse nur in Spuren h,h1,h2,h3,h7) Schoko-Muffin (a,a1,c,g,7)</p>
<p>Alternative</p>	<p>Kräutersoße (g,i,7)</p>	<p>siehe oben</p>	<p>siehe oben</p>	<p>Gemüsefrikadelle (c,a,a1),</p>	<p>siehe oben</p>
 <p>28.04.2025 bis 02.05.2025</p>	<p>Bio-Nudeln (a,a1) mit Paprikacremesauce (g,i,7) Eichblattsalat rot und grün mit Vinaigrette (i,j), Obst regional/saisonal</p>	<p>MSC-Kibbelinge (Alaska-Seelachsfischfilet a,a1,d,g,j,7, Herkunft Nordost-West-Pazifik Beringsee) Rahm-Spinat (g,i,7) Kartoffelstampf (g,7) Erdbeerjoghurt(g,7) Milchbauer Jacobs Losheim</p>	<p>Chili con Carne (Mexikanische Spezialität) mit Rindfleisch aus der Rinderkeule, Mais, rote Bohnen, Hülsenfrüchte, Paprika (i) Vollkornreis Salat von der Bio-Möhre mit Vinaigrette (i,j) Obst regional/saisonal</p>	<p>Feiertag Gemüseauflauf (g,7) (Kartoffeln,Broccoli,Blumenkohl) Chinakohlsalat mit Vinaigrette (i,j), Bio Obst der Saison Obstbauer Jacoby Tünsdorf</p>	<p>Kartoffelsuppe (Bio Möhren, Sellerie, Lauch (g,i,7) Vollkornbrot ((a, a1, a2,a4, Nüsse nur in Spuren h,h1,h2,h3,h7) Hefe-Donut (a,a1,f,g,7) Nüsse nur in Spuren h,h1,h2,h3,h4,h5,h6,h7,h8)</p>
<p>Alternative</p>	<p>siehe oben</p>	<p>Gemüsenuggets (a,a1,g,7)</p>	<p>Chili sin Carne (Mungobohnen, rote Bohnen, Hülsenfr, Paprika,i)</p>	<p>siehe oben</p>	<p>Lyonerscheiben ,3,5,1) (Schweinefleisch)</p>
 <p>05.05.2025 bis 09.05.2025</p>	<p>Käsetortellini (a,a1,g,7) mit Tomaten-Basilikumsoße(i) Eichblattsalat rot und grün mit Vinaigrette (i,j), Obst der Saison</p>	<p>Blumenkohlfalafel (Hülsenfrüchte a,a1,k) mit Tomaten-Bulgur Gurkensalat mit Dilldressing (i,j) Vanillejoghurt (g,7) Milchbauer Jacobs Losheim</p>	<p>Gemüsesuppe mit Bio -Möhren, Lauch, Sellerie Kartoffeln(g,i,7) Backerbsen (a,a1,c,g,7) Sovital-Brot (a,a1,a2,a4,f,k, Nüsse nur in Spuren h,h1,h2,h3,h7) Schokopudding (g,7)</p>	<p>High Light Tag Curry Wurst Geflügelbratwurst (Hähnchenfleisch i,1,3,5) Vollkornreis Chinakohlsalat mitVinaigrette (i,j) Bio Obst der Saison Obstbauer Jacoby Tünsdorf</p>	<p>MSC Backfisch (a,a1,g,7,d) Seelachsfilet Herkunft Nordostatlantik Barentssee Kohlrabigemüse mit Bio Möhren (g,i,7) Salzkartoffeln Obst-regional/saisonal</p>
<p>Alternative</p>	<p>siehe oben</p>	<p>siehe oben</p>	<p>siehe oben</p>	<p>Vegetarische Bratwurst (c Quorn) (Currywurst)</p>	<p>Rührei (c)</p>
 <p>12.05.2025 bis 16.05.2025</p>	<p>Bio -Nudeln (a,a1) in MSC-Thunfisch-Pomodoro Soße (Tomaten, d,i) Eichblattsalat rot und grün mit Vinaigrette (i,j), Kirschquark (g,7)</p>	<p>gegrillte Hähnchenbrust mit Kartoffelstampf (g,7) Blumenkohl,Erbsen, Bio -Möhrengemüse (i) Bio Obst der Saison Obstbauer Jacoby Tünsdorf</p>	<p>Badische Schupfnudeln (Kartoffel-Mehl-Spezialität a,a1,c) Rahmsoße (g, i,7) Eisbergsalat mit Vinaigrette (i,j) Apfelmus (3)</p>	<p>Valess-Schnitzel (a,a1,a4,c,g,7) in Currysoße Vollkornreis Gurkensalat mit Joghurt-Dressing (g,i,j,7) Obst regional/saisonal</p>	<p>Linsensuppe (Hülsenfrüchte) mit Bio -Möhren, Lauch, Sellerie, Kartoffeln (i) Vollkornbrot (a,a1,a2) (nur Spuren von Nüssen h,h1,h2,h3,h4,h5,h6,h7,.) Mini Pfannkühle (a,a1,c,g,7)</p>
<p>Alternative</p>	<p>Tomatensoße (i)</p>	<p>Blumenkohlbratling (c,a,a1,g,7,i)</p>	<p>siehe oben</p>	<p>siehe oben</p>	<p>Mettwurstscheiben(i,j,2,3,1,5) (Rind)</p>

Die Menülinie mit dem DGE-Logo entspricht dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder und dem DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung“ und wurde von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) zertifiziert.

MSC = Fisch aus umwelt- und bestandschonender Fischerei

Zusatzstoffliste und Allergenliste sind als Aushang in unseren Einrichtungen einsehbar.

DE-ÖKO-006, Kontrollnummer D-SL-006-15469-B, Möhren immer aus kontrolliert biologischem Anbau. Generell verwenden wir Bio-Eier.