






DE-ÖKO-006, Kontrollnummer, Möhren immer aus kontrolliert biologischem Anbau. Generell verwenden wir Bio-Eier, Bio-Nudeln

 <p>3. Ferienwoche 13.07.2026 bis 17.07.2026</p>	<p>Bio-Nudeln (a,a1) Kräuter-Frischkäsesoße (g,i,7) Eichblattsalat rot und grün, Frisee, mit Vinaigrette (i,j,2) Obst regional/saisonal</p>	<p>MSC Fischstäbchen (Alaska Seelachsfilet Herkunft Nordost-West Pazifik Beringsee, a,a1,d) Rahmspinat (g,i,7) Salzkartoffeln Erdbeerjoghurt (g,7) Joghurt vom Bauer Jacobs Losheim</p>	<p>Badische Schupfnudeln (Kartoffel-Mehl-Spezialität a,a1,c) Champignonrahmsauce (g,i,7) Eisbergsalat mit Vinaigrette (i,j,2) Apfelmus (3)</p>	<p>Fleischkäse (1,3,5) (Schweinefleisch) mit Kartoffel-Möhrenstampf (g,7) Gurkensalat mit Dilldressing (i,j,2) Obst regional/saisonal</p>	<p>Erbsensuppe (Hülsenfrüchte i) (Sellerie, Lauch, Kartoffel Bio-Möhren) Vollkornbrot (a,a1,a2) (nur Spuren von Nüssen h,h1,h2,h3,) Butterstreuselkuchen (a,a1,c,g,7)</p>
	siehe oben	Gemüsenuggets (Hülse,a,a1,c) (Möhre,Erbsen,Mais)	siehe oben	Vegetarische Quorn-Bratwurst (c)	Schnippelwurst (Geflügel) (3,1,5)
 <p>4. Ferienwoche 20.07.2026 bis 24.07.2026</p>	<p>Polnische Pierogi (Gefüllte Teigtaschen mit Quark und Kartoffel a,a1,c,g,i,7) mit Röstzwiebeln (a,a1) Sour-Crème Dip (g,7) Lollo-Bionda u. Radiccio Salat mit Vinaigrette (i,j,2) Obst regional/saisonal</p>	<p>MSC Backfisch mit Kräuter-Käsecreme (g,7,d,a,a1) (Nordost Pazifik Beringsee, Golf von Alaska) Kartoffelstampf (g,7) Gurkensalat mit Dilldressing (i,j,2) Vanillequark g,7)</p>	<p>Bratkartoffeln Bio-Vollkornnudeln (a,a1) Brotcroutons (a,a1,g,7) Eisbergsalat mit bunten Paprikawürfeln Vinaigrette (i, j,2) Apfelmus (3)</p>	<p>Gegrillte Hähnchenbrust Balkangemüse (Bio Möhren, Paprika, Bohnen, Hülsenfrüchte, Mais, Sellerie ,i) Vollkornreis Obst regional/saisonal</p>	<p>Tomatencremesuppe (Bio Möhren, Sellerie, Lauch, i,g,7) Hörnchennudeln (a,a1) Sovital-Brot (a,a1,a2,a4,f,k, Nüsse nur in Spuren h,h1,h2,h3,h7) Donut (a,a1,f,g,7) Nüsse nur in Spuren h,h1,h2,h3,h4,h5,h6,h7,h8</p>
	siehe oben	Rührei (c)	siehe oben	Vales-Schnitzel (a,a1,a4,c,g,7)	siehe oben
 <p>5. Ferienwoche 27.07.2026 bis 31.07.2026</p>	<p>Bio Nudeln (a,a1) Tomatensoße mit Lachswürfel (i,d) (Globel gap Zertifizierung Aquakultur aus Norwegen) Eichblattsalat rot und grün mit Vinaigrette (i,j,2) Obst regional/saisonal</p>	<p>vegetarische Köttbular (Möhren,Erbsen,Mais,c,Hülse) Kartoffelstampf (g,7) Ketchup (i) Tomaten-Gurkensalat mit Vinaigrette (i,j,2) Stracciatella-Joghurt (f,g,7) Joghurt vom Bauer Jacobs Losheim</p>	<p>Hähnchengeschnetzeltes (Brustfilet) in Currysoße (g,i,7) Erbsengemüse (i,Hülsenfrüchte) Vollkornreis Obst regional/saisonal</p>	<p>High Light Tag Vegetarische Lasagne (Mungobohnen, Hülsenfrüchte) Bio-Möhren, Lauch, Sellerie,a,a1,c,i,g,7) Eisbergsalat mit Vinaigrette (i, j,2) Obst regional/saisonal</p>	<p>Zucchinicremesuppe (Sellerie, Lauch,Kartoffeln g,i,7) Vollkornbrot (a,a1,a2) (nur Spuren von Nüssen h,h1,h2,h3) Schokopudding (g,7)</p>
	Tomatensoße (i)	siehe oben	Veg. Gulasch (c,a,a1,a4,g,7,i)	siehe oben	siehe oben
 <p>6. Ferienwoche 03.08.2026 bis 07.08.2026</p>	<p>Fagottini (a,a1,c,g,7) Nudelteigblüten gefüllt mit Tomate und Basilikum mit Tomatensoße (i) Eichblattsalat rot und grün mit Vinaigrette (i,j,2) Obst regional/saisonal</p>	<p>Curry-Geflügelfrikadelle (c,a,a1,j) in Curry-Tomatensoße (i) Vollkornreis Bio-Möhren-Erbsengemüse (Hülsenfrüchte i) Himbeerjoghurt (g,7) Milchbauer Jacobs Losheim</p>	<p>Gnocchi (Kartoffelspezialität, a,a1) Pasta Romana Homburg mit mediterraner Soße (Bio-Möhre, Zucchini,Paprika) (Tomate,i) Salat von der Bio Möhre mit Vinaigrette (i, j,2) Obst regional/saisonal</p>	<p>MSC Hoki Fischfilet (Südwestatlantisch Seehechtfilet a,a1,d,g,j,7) Kartoffelstampf (g,7) Gurkensalat mit Dilldressing (i,j,2) Obst regional/saisonal vom Obstbauer Jacoby Tünsdorf</p>	<p>Gemüsecremesuppe 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) Pfannkuchen (c,a,a1,g,7) mit Zimt und Zucker</p>
	siehe oben	Gemüsefrikadelle (Erbsen, Mais, Möhre, a,a1,c)	siehe oben	Rührei (c)	siehe oben

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.

Bio Zutaten werden im Speiseplan grün hinterlegt