


 12.08.2024 bis 16.08.2024 Ferien	Faggottini (Nudelteigblüten) gefüllt mit Pomodore und Basilikum (a,a1) Basilikumtomatensoße (i) Lollo-Bionda u. Radiccio Salat mit Vinaigrette (i,j,2) Kirschquark (g,7)	Gegrillte Hähnchenschnitzel Kartoffelstampf (g,7) Gurkensalat mit Dill-Vinaigrette (i,j,2) Obst regional/saisonal	Bio Nudeln mit Bratkartoffeln Brotcroutons (a,a1,g,7) Eichblattsalat rot und grün mit Vinaigrette (i,j,2) Apfelmus (3)	Feiertag Schollenfilet gedünstet (Nordsee d) mit Senfsoße (g,i,j,7) Vollkorn-Naturreis Grüne Bohnengemüse (Hülsenfrüchte h,i) Bio Obst vom Obstbauer Jacoby Tünsdorf	Zucchini cremesuppe (Bio Möhren, Sellerie, Lauch (g,i,7) Vollkornbrot (a,a1,a2,a4,k) Nüsse nur in Spuren h,h1,h2,h3 Flakes-Muffin (a,a1,c,g,7) Nüsse nur in Spuren h,h1,h2,h3,h4,h5,h7,k)
Veg. Alternative	siehe oben	Amaranth-Bratling	siehe oben	Champignonomelette (c,i,g,7)	siehe oben
 19.08.2024 bis 23.08.2024 Ferien	Bio Vollkornnudeln (a,a1) MSC Thunfischtomatensoße (d,i) mit Kichererbsen (h Hülsenfrüchte) Thunfisch Herkunft Indischer Ozean Eichblattsalat rot und grün mit Vinaigrette (i,j,2) Vanille-Joghurt (f,g,7) Bauer Jacobs Losheim	Kartoffeltaschen mit Frischkäse (g,7) Kräuterquark mit Schnittlauch und Petersile (g,7) Salat von der Bio-Möhre mit Vinaigrette (i,j,2) Obst regional / saisonal	Ital. Gnocchi vegan (Kartoffel-Spezialität) in Spinatcremesoße (g,i,7) Eichblattsalat rot und grün mit Vinaigrette (i,j,2) Obst regional/saisonal	Gebackener Geflügelfleischkäse (Putenfleisch 1,3,5) Salzkartoffeln Kohlrabigemüse mit Bio Möhren in Bechamelsoße (g,i,7) Bio Obst regional/saisonal Jacoby Tünsdorf	Gemüse cremesuppe (Bio-Möhren, Porree, g,i,7) Dreikornbrot (a,a1,a2,a4,f,k) Nüsse nur in Spuren h,h1,h2,h3,h4,h5,h7 Schokoladenkuchen (a,a1,c) Nüsse nur in Spuren h,h1,h2,h3,h5,h7)
Veg. Alternative	Tomatensoße (i)	siehe oben	siehe oben	Schafskäse(g,7)	siehe oben
 26.08.2024 bis 30.08.2024 1.Schultag	1.Schultag Bio-Vollkornnudeln (a,a1) mit Paprikacremesohße (g,i,7) Eichblattsalat rot und grün mit Vinaigrette (i,j,2) Obst regional / saisonal	Vegetarische Schnitzel (a,a1,a4,c,g,7) Salzkartoffeln Gemüse von der Bio-Möhre in Bechamelsoße (g,i,7) Stracciatella-Joghurt (f,g,7) Bauer Jacobs Losheim	Allgäuer-Käsespätzle (a,a1,c) (Mehl-Ei Spezialität mit Gouda überbacken (g,7) Röstzwiebeln (a,a1) Eichblattsalat rot und grün mit Vinaigrette (i,j,2) Apfelmus (3)	MSC-Kibbelinge (Alaska-Seelachsfilet a,a1,d,g,j,7, Herkunft Nordost-West-Pazifik Beringsee) Tomatenketchup (3) Kartoffelstampf (g,7) Gurkensalat mit Dill dressing (i,j,2) Bio Obst vom Obstbauer Jacoby	Erbsensuppe (Hülsenfrüchte i) (Sellerie, Lauch Kartoffeln Geflügelwiener (1,3,5) Vollkornbrot (a,a1,a2,a4,k) Nüsse nur in Spuren h,h1,h2,h3) Hefe-Donut (a,a1,f,g,7) Nüsse nur in Spuren h,h1,h2,h3,h4,h5,h6,h7,h8)
Veg. Alternative	siehe oben	siehe oben	siehe oben	Gemüse-Köttbullar (Erbsen, Mais, Paprika c)	Vegetarischer Wiener (c,2) Transg.771741
 02.09.2024 bis 06.09.2024	Bio Nudeln (a,a1) Lachswürfel (d) (Global gap Zertifizierung Aquakultur aus Norwegen) in Schnittlauchcremesohße (g,i,7) Lollo Rosso Lollo Bionda-Salat mit Vinaigrette (i,j,2) Schokoladen-Joghurt (f,g,7) Bauer Jacobs Losheim	Gemüsefrikadelle (Pastinaken, Mais, Kohlrabi a,a1,c) Kartoffelstampf (g,7) Salat von der Bio-Möhre mit Vinaigrette (i,j,2) Obst regional/saisonal	Kürbissuppe (g,i,7) (Bio Möhren, Sellerie, Lauch (g,i,7) Sovitalbrot (a,a1,a2,a4,f,k) Nüsse nur in Spuren h,h1,h2,h3) Vanillepudding (g,7)	Hähnchenbrustgeschnetzeltes in Champignonrahmsohße (g,i,7) Vollkorn Naturreis Erbsengemüse (Hülsenfrüchte h,i) Bio Obst regional/saisonal Jacoby Tünsdorf	Saarländische Mehlkneppchjer Saarl. Mehl-Spezialität (a,a1,c) mit Brotcroutons (a,a1,g,7) und Rahmsohße (g,i,7) Endivien Salat mit Vinaigrette (i,j,2) Apfelmus (3)
Veg. Alternative	Schnittlauchcreme (g,i,7)	siehe oben	siehe oben	Vegi Geschnetzeltes (a,a1,a4,c,g,7)	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.

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