


 09.09.2024 bis 13.09.2024	Mac and Cheese Bio Nudeln (a,a1) mit Käsesahnesoße (Cheddar-Käse g,i,7) Eichblattsalat rot und grün, Frisee, mit Vinaigrette (i,j,2) Joghurt Stracciatella g,f,7) Joghurt vom Bauer Jacobs Losheim	MSC Backfisch (Seelachsfilet Herkunft Golf von Alaska a,a1,d, g,j,7) Rahmspinat (g,i,7) Salzkartoffeln Obst regional/saisonal	Bratkartoffeln mit Bio -Vollkorn-Nudeln (a,a1) Brotcroutons (a,a1,g,7) Endiviensalat mit Vinaigrette (i j 2) Apfelmus (3)	High-Light Tag Gyros (Hähnchenoberkeulenfleisch i) Quark-Joghurt Dip (g i 7) Vollkorn-Naturreis Salat von der Bio Möhre mit Vinaigrette(i j 2) Bio-Obst regional/saisonal Jacoby Tünsdorf	Saarländische Linsensuppe (Bio -Möhren, Sellerie, Porree, Hülsenfrüchte) Dreikornbrot (a,a1,a2,a4,k) Nüsse nur in Spuren h,h1,h2,h3,h4,h5,h7) Hefe Donut (a, a1, f,g,7)
Veg. Alternative	siehe oben	Rühreier (c)	siehe oben	Vegetarischer Gyros (a,a1,a4c,g,7)	siehe oben
 16.09.2024 bis 20.09.2024	Bio Vollkornnudeln (a,a1) MSC Thunfischsoße mit Kichererbsen und Tomaten (d,h,i) Herkunft Thunfisch Indischer Ozean Eichblattsalat rot und grün mit Vinaigrette (i,j,2) Vanille-Joghurt (,g,,7) Bauer Jacobs Losheim	Vegetarische Bratwurst (c) Salzkartoffeln Kohlrabigemüse mit Bio -Möhren (g,i,7) Obst regional/saisonal	Badische Gemüseaultaschen (a,a1,c,i,) in Tomatensoße (i) und Gouda überbacken Endiviensalat Vinaigrette (i,j,2) Obst-regional/saisonal	Hähnchenbrustschnitzel (a,a1) Kartoffelstampf (g,7) Gurkensalat mit Dill-Dressing (i,j,2) Bio-Obst regional/saisonal Jacoby Tünsdorf	Nudelsuppe mit Gemüsestreifen (Bio Möhren, Sellerie, Porree (g,i,7) Suppennudeln (a,a1,c) Sovitalbrot (a,a1,a2,a4,f,k, Nüsse nur in Spuren h,h1,h2,h3) Mini-Pfannkühle (a,a1,c,g7) Mini Gummibärchen (6)
Veg. Alternative	Tomatensoße (i)	siehe oben	siehe oben	Vegetarische Schnitzel (a,a1,a4,c,g,7)	siehe oben
 23.09.2024 bis 27.09.2024	Fagottini Pomodoro und Basilikum (Nudelteigblüten a,a1) mit Tomatensoße (i) Eichblattsalat rot und grün, Frisee, mit Vinaigrette (i,j,2) Beerenjoghurt (Erdbeeren, Johannisbeeren, Heidelbeeren g,7) Joghurt vom Bauer Jacobs Losheim	Gegrillte Hähnchenbrust Salzkartoffeln Erbsengemüse mit Bio -Möhren in Bechamelsonsoße (g,i,7) Obst regional/saisonal	Gemüsecremesuppe Bio Möhren,Sellerie, Porree (g,i,7) Vollkornbrot (a, a1, a2, Nüsse nur in Spuren h,h1,h2,h3) Schokoladenpudding (g,7)	Mexikanische Spezialität Vegetarisches Chili sin Carne mit Quinoa und Tomaten (i) Rote Bohnen (Hülsenfrüchte) Paprika,Mais) Vollkorn-Naturreis Endiviensalat mit Vinaigrette (i,j,2) Bio-Obst regional/saisonal Jacoby Tünsdorf	MSC-Kibbelinge (Alaska-Seelachsfischfilet a,a1,d,g,j,7) Herkunft Nordost- West-Pazifik Beringsee) Kartoffelstampf (g,7) Gurkensalat mit Dillvinaigrette (i,j,2) Obst regional/saisonal
Veg. Alternative	siehe oben	Amaranth-Bratling	siehe oben	siehe oben	Gemüsenuggets (Blumenkohl, Kartoffeln, Sellerie a,a1,,a3,i,7,g)
 30.09.2024 bis 04.10.2024	Bio -Nudeln (a,a1) mit Champignonsoße (g,i,7) Eichblattsalat rot-grün, Radicchio mit Vinaigrette (i,j,2) Erdbeer-Joghurt (g,7) Joghurt vom Bauer Jacobs Losheim	Geflügelfrikadelle (a,a1,c) Salzkartoffeln Gemüse von der Bio -Möhre mit Blumenkohl in Bechamelsonsoße (g,i,7) Obst saisonal/regional	Kürbissuppe (g,i,7) (Kürbis, Kartoffeln, Bio -Möhren) Sovitalbrot (a,a1,a2,a4,f,k, Nüsse nur in Spuren h,h1,h2,h3) Marmorkuchen (a,a1,c,g,7) (Nüsse nur in Spuren h,h1h2,h3,h4,h5,h6,h7,h8)	Feiertag MSC-Rotbarschfilet Natur (d) (Herkunft Indischer Ozean) in Sahnesoße (g,i,7) Vollkorn-Naturreis Eichblattsalat rot und grün, Frisee, mit Vinaigrette (i,j,2) Bio-Obst regional/saisonal Jacoby Tünsdorf	Falafel (Kichererbsenbällchen (Hülsenfrüchte a,a1) mit Tzatziki (Quark-Joghurt (g i 7) Bulgur-(Hartweizen a,a1) Pomodoro (i) Rote Beete Salat mit Vinaigrette (i,j,2) Obst regional/saisonal
Veg. Alternative	siehe oben	Gemüsefrikadelle (Erbsen, Mais, Kohlrabi a,a1,c)	siehe oben	Pfifferling-Rahmsoße (i)	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.