Mensa Dillingen
Partyservice Schwed, Natürlich Kochkunst GmbH,
Falkenweg 23, 66809 Nalbach, Tel.: 06838-86 59 100 **KW 49-52**



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

30.11.2026 bis 04.12.2026	Vollkornudeln (a,a1) Tomatensoße mit Lachswürfel (i,d) (Globel gap Zertifizierung Aquakultur aus Norwegen) und Kichererbsen (Hülsenfrucht) Eichblattsalat rot und grün mit Vinaigrette (i,j,2) Obst saisonal	Gemüseköttbullar (c) (Mais,Erbsen,Möhren,Paprika) Bio-Möhren-Kohlrabigemüse (g,i,7) Salzkartoffeln Bratapfeljoghurt (g,7,3) Joghurt vom Bauer Jacobs Losheim	Wirsing-Kartoffelsuppe (Bio-Möhren,Sellerie,Lauch, i,g,7) Vollkornbrot (a,a1,a2) (nur Spuren von Nüssen h,h1,h2,h3,h7) Lebkuchen (a,a1,c,e,h,f,g,7)	Hähnchenschnitzel aus der Hähnchenbrust (a,a1) Kartoffelstampf (g,7) Salat von der Bio-Möhre mit Vinaigrette (i,j,2) Ketchup (i) Obst saisonal	Saarländische Mehlknödel (Mehl-Ei Spezialität a,a1,c) mit Rahmsoße (g,i,7) und Brotcroutons (a,a1,g,7) Chinakohlsalat mit Vinaigrette (i, j,2) Apfelmus (3)
	Tomatensoße (i) mit Kichererbsen (Hülsenfrucht)	siehe oben	Schnippelwurst (Geflügel) (1,3,5)	Valess-Schnitzel (a,a1,a4,c,g,7)	siehe oben
07.12.2026 bis 11.12.2026	Tortellini Formaggio (a,a1,g,7) Champignonrahmsoße (g,i,7) Eichblattsalat rot und grün mit Vinaigrette (i,j,2) Obst saisonal	MSC Hoki Fischfilet (Südwestatlantic Seehechtfilet a,a1,d,g,j,7) Rahm-Spinat (g,i,7) Kartoffelstampf (g,7) Joghurt mit Knusper-Müsli (a,a1,a3,a4) (Nüsse nur in Spuren h1,h3,h4,h5,h6,h7,h8) Joghurt vom Bauer Jacobs Losheim	Vollkornudeln mit Bratkartoffeln (a,a1) Brotcroutons (a,a1,g,7) Chinakohlsalat mit Vinaigrette (i, j,2) Apfelmus (3)	**High Light Tag** Schwedelino (a,a1,g,7,c) (gefüllte Bio-Nudeln mit Rindfleisch,Möhren,Blumenkohl) Pasta Romana Homburg mit Tomatensoße (i) und Gouda überbacken Salat von der Bio-Möhre mit Vinaigrette (i,j,2) Obst saisonal	Linsensuppe (Hülsenfrüchte) mit Bio-Möhren, Lauch, Sellerie (i,h) Sovital-Brot (a,a1,a2,a4,f,k, Nüsse nur in Spuren h,h1,h2,h3,h7) Vanillepudding (g,7)
	siehe oben	Rührei (c)	siehe oben	Gemüse-Maultaschen (c,a,a1,l, Möhren, Paprika, Pastinake)	Putenwiener (1,3,5)
14.12.2026 bis 18.12.2026	Bio-Nudeln (a,a1) Paprikacremesoße (g,i,7) Eichblattsalat rot und grün mit Vinaigrette (i,j,2) Obst saisonal	**Weihnachtsessen** Putengeschnetzeltes (g,i,7) "Züricher Art" Eierknöpfle (a,a1,c) Salat von Bio-Möhren mit Vinaigrette (i,j,2) Mandarine	Chili sin Carne (Mungobohnen, rote Bohnen, Hülsenfrucht, Paprika, i) Vollkornreis Chinakohlsalat mit Vinaigrette (i, j,2) Waldbeer-Joghurt (Johannisbeeren, Heidelbeeren, Brombeeren, Erdbeeren g,7) Joghurt vom Bauer Jacobs Losheim	MSC-Kibbelinge (Alaska-Seelachsfischfilet a,a1,d,j Herkunft Nordost-West-Pazifik Beringsee) Rahm-Spinat (g,i,7) Kartoffelstampf (g,7) Obst saisonal	Tomatensuppe (Bio Möhren, Sellerie, Lauch, i,g,7) Vollkornreis Vollkornbrot (a,a1,a2) (nur Spuren von Nüssen h,h1,h2,h3,h7) Donut (a,a1,f,g,7) Nüsse nur in Spuren h,h1,h2,h3,h4,h5,h6,h7,h8
	siehe oben	vegetarisches Geschnetzeltes (a,a1,a4,c,g,7)	siehe oben	vegetarische Köttbular (Möhren,Erbsen,Mais,Hülse,c)	siehe oben
21.12.2026 bis 25.12.2026	Bio -Nudeln (a,a1) in MSC-Thunfisch-Pomodoro Soße (Tomaten, d,i) Endiviensalat mit Vinaigrette (i,j,2) Obst saisonal	Curry-Geflügelfrikadelle (c,a,a1,j) in Curry-Tomatensoße (i) Vollkornreis Erbsen (Hülsenfrüchte i) Vanillequark (g,7)	Pizza Margherita (a,a1,g,7) Chinakohlsalat mit Vinaigrette (i, j,2) Obst saisonal	**Heiligabend**	**1.Weihnachtsfeiertag**
	Tomatensoße (i)	Gemüsefrikadelle (Erbsen, Mais, Bio-Möhre, a,a1,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