


 27.01.2025 bis 31.01.2025	Italienische Fagottini (a,a1) Nudelteigblüten gefüllt mit Tomate und Basilikum Tomatensoße (i) Grüner Blattsalat mit Vinaigrette (i,j.) Kirschjoghurt (g,7) Joghurt vom Bauer Jacobs Losheim	MSC Backfisch (a,a1,a2,a3,a4,d) Seelachsfilet Herkunft Nordostatlantik Barentssee Kohlrabigemüse mit Bio Möhren (g,i,7) Salzkartoffeln Obst-regional/saisonal	Pastinaken-Kartoffelsuppe (g,i,7) (Kartoffeln, Bio-Möhren, Lauch) Vollkornbrot ((a, a1, a2, Nüsse nur in Spuren h,h1,h2,h3,h4,h5,h6,,h7,h8) Butterstreuselkuchen (a, a1, a2, a3, a4, a5, a6, c, g,7)	Currywurst Gefügelbratwurst (,i,1,5,)) Erbsengemüse (i) Vollkornreis Bio Obst Obstbauer Jacoby Tünsdorf	Schwäbische Käsespätzle (a,a1,c,g,7) mit Gouda und Röstzwiebeln (a,a1) Endiviensalat mit Joghurt Dressing (g,i,j,7) Apfelmus (3)
Veg. Alternative	siehe oben	Rührei (c)	siehe oben	Vegetarische Curry-Wurst (c,i)	siehe oben
 03.02.2025 bis 07.02.2025	Bio Nudeln (a,a1) MSC Thunfisch-Tomatensoße (d,i Herkunft Indischer Ozean) Blattsalat Lollo Bionda und Radiccio mit Vinaigrette (i,j) Schokoladenquark (f,g,7)	Chili sin Carne (Paprika, Mais, Kidneybohnen- Hülsenfrüchte (i,h) mit Quinoa Vollkornreis Endiviensalat mit Vinaigrette (i, j) Obst saisonal/regional	Tortellini Formaggio Fa.Pasta Romana aus Homburg (a,a1,,g,7) Kürbisrahmsoße (g,i,7) Salat von der Bio-Möhre mit Vinaigrette (i,j) Obstsalat (Apfel,Melone,Ananas)	Hähnchenbrustschnitzel (a,a1) Schwarzwurzel- Bio-Möhrengemüse (g, i,7) Salzkartoffeln Bio-Obst regional/saisonal Jacoby Tünsdorf	Tomatensuppe (i) (Bio-Möhren,Sellerie, Lauch) Suppenudeln(a,a1,c) Sovitalbrot (a,a1,a2,a4,f,k) Nüsse nur in Spuren h, h1, h2, h3,h7) Marmorkuchen (a,a1,c,) (Nüsse nur in Spuren h,h1h2,h3,h4,h5,h6,h7,h8)
Veg. Alternative	Tomatensoße (i)	siehe oben	siehe oben	Vegetarische Schnitzel (a,a1,a4,c,g,7)	siehe oben
 10.02.2025 bis 14.02.2025	Bio-Nudeln (a,a1) mit Paprikasoße (Paprika Tomaten,i) Blattsalat Mix mit Vinaigrette (Radiccio, Endivien,Eisberg i,j) Vanillejoghurt (g,7) Joghurt vom Bauer Jacobs Losheim	MSC Fischstäbchen Seelachsfilet Herkunft Golf von Alaska (a,a1,d) Rahmspinat (g,i,7) Kartoffelstampf (g,7) Obst regional/saisonal	Erbsensuppe (Hülsenfrüchte, Bio-Möhren, Sellerie, Lauch, Kartoffeln,i,h) Vollkornbrot ((a, a1, a2, Nüsse nur in Spuren h,h1,h2,h3,h4,h5,h6,h7,h8) Schoko Pudding (g,7)	High Light Tag Gyros (Hähnchenbruststreifen i) Quark-Joghurt Dip (g i 7) Vollkornreis Coleslaw Salat mit Vinaigrette (i j,(Bio-Möhren und Weißkohl) Bio-Obst regional/saisonal Jacoby Tünsdorf	Badische Schupfnudeln (Kartoffel- Mehl-Spezialität a,a1,c) Champignonrahmsoße (g, i,7) Endiviensalat mit Vinaigrette (i,j) Apfelmus (3)
Veg. Alternative	siehe oben	Gebackener Schafskäse (g,7)	siehe oben	Vegtarischer Gyros (a,a1,a4,c,g,7)	siehe oben
 17.02.2025 bis 21.02.2025	Bio-Vollkornnudeln (a,a1) mit MSC Norwegische Lachswürfel (d- aus norwegischen Gewässern) Schnittlauchsoße (g,i,7) Blattsalat Mix mit Vinaigrette (Radiccio, Endivien, Eisberg,i,j) Pflaumen-Joghurt (g,7) Joghurt vom Bauer Jacobs Losheim	Italienische Gnocchi Kartoffel-Mehl Spezialität (a,a1,c) Fa.Pasta Romana aus Homburg Tomatensoße (i) Endiviensalat mit Vinaigrette (i,j) Obst regional/saisonal	Vegetarische Quorn-Bratwurst (c) Erbsengemüse mit Bio -Möhren (g,i,7) Salzkartoffeln Obstsalat (,Apfel,Melone,Ananas)	Geflügelfrikadelle (Hähnchenfleisch,a,a1,c) Kartoffelstampf (g,7) Rote Beete Salat mit Vinaigrette(i,j) Bio Obst der Saison Obstbauer Jacoby Tünsdorf	Gemüsesuppe (Bio-Möhren, Hülsenfrüchte, Sellerie, Lauch, g,i,7) Sovitalbrot (a,a1,a2,a4,f,k) Nüsse nur in Spuren h, h1, h2, h3,h7) Hefe Donut (a,a1,f,g,7)
Veg. Alternative	Schnittlauchsoße (g,i,7)	siehe oben	siehe oben	Gemüsefrikadellen (Blumenkohl, Kartoffeln, Sellerie a,a1,i,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.

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