


 12.11.18 bis 16.11.18	Bio-Nudeln (a,a1) Waldpilzcreme (Champignon, Stockschwämmchen, Austernseitling i,g,7) Endiviensalat mit Vinaigrette (i,j,2,6) Mangojoghurt (g,6,7)	Hähnchenschnitzel (a,a1) Salzkartoffeln Wirsinggemüse (g,i,7) Obst regional/saisonal	Saarländische Erbsensuppe (h,i) Wienerwurst (Schweinefleisch, i,j,1,3,4,5, alternativ Rindswurst, i,j,1,3,4,5) Vollkornbrot (a1,a2,f,k) Schokoladenpudding (e,g,6,7,8)	Fischstäbchen (MSC-Seelachs a,a1,d) Kartoffelpüree (i,g,7) Spinat (i,g,7) Obst regional/saisonal	Käse-Tortellini in Tomatencreme (a,a1,g,i,6,7) Blattsalat mit Kräuter-Joghurt-Dressing (g,i,2,6,7) Obst regional/saisonal
Vegetarische Alternative	siehe oben	Gemüseschnitzel (Blumenkohl, Kartoffeln, Mais, Gouda, a,a1,g,77)	Vegetarische Saarländische Erbsensuppe (h,i) mit Kartoffelwaffel (c)	Grießschnitte mit Vanillesauce (g,6,7)	siehe oben
 19.11.18 bis 23.11.18	Käsespätzle (a,a1,c,g,7) Endiviensalat mit Joghurt-Kräuter-Dressing (g,i,2,6,7) Apfelmus (3,6)	Kaiserbraten (Schweinefleisch 1,5, alternativ Putenbrust) Sauerkraut Kartoffelpüree (g,7) Obst regional/saisonal	Blumenkohl-Kartoffel-Cremesuppe (g,i,7) Vollkornbrot (a1,a2,f,k) Kaiserschmarrn mit Rosinen (a,a1,3,6,g,7)	Hühnerfrikassee (Hühnerfleisch g,i,7) Vollkornreis Erbsen (i) Stückobst der Saison	Lauch-Kräuter-Sauce (i,g,7) Norwegische MSC-Lachsfiletwürfel in Dillcreme (c,d,i,g,7) Bio-Jerelli (a,a1) Gurkensalat mit Joghurt-Dill-Dressing (g,i,2,6,7) Mandarinenquark (g,6,7)
Vegetarische Alternative	siehe oben	Vegetarischer Gemüsebratling (Erbsen, Karotten, Mais, Sellerie, Gouda g,i,7)	siehe oben	Kürbisgulasch (i,g,7)	Lauch-Kräuter-Sauce (i,g,7)
 26.11.18 bis 30.11.18	Gefüllte Gnocchi mit Frischkäse in Kräutercreme (a,a1,c,g,i,7) Chinakohl mit Cocktail-Dressing (g,j,2,6,7) Spekulatius-Joghurt (a,a1,g,6,7)	Gegrillte Hähnchenbrust Vollkornreis Gemüsemix (Mais, Erbsen, Paprika, Tomaten) Obst regional/saisonal	Linsensuppe (h,i) Lyonerhalbmonde (f,i,j,1,3,5) alternativ Putenlyoner (f,i,j,1,3,5) Vollkornbrot (a1,a2,f,k) Vanillepudding (g,6,7)	MSC Knusperfilet in Maispanade (Seelachs d) Bratkartoffeln Möhrensalat in Joghurt-Kräuter-Dressing (g,j,2,6,7) Obst regional/saisonal	Bio-Nudeln mit Bratkartoffeln (a,a1) Brotroutons (a,f,g,7) Endiviensalat mit Joghurt-Kräuter-Dressing (g,j,2,6,7) Apfelmus (3,6)
Vegetarische Alternative	siehe oben	Vegetarisches Schnitzel (Bratling Milch und Ei Basis)	Vegetarische Linsensuppe (h,i)	Gemüsenuggets (Mais, Karotten, Pastinaken, Erbsen, Romanesco, Broccoli, Kartoffeln a,a1,a3,g,7)	siehe oben
 03.12.18 bis 07.12.18	Bio Jerelli-Nudeln (a,a1) mit Gemüsebolognese und geriebenem Gouda (Karotten, Sellerie, Lauch, g,i,6,7) Blattsalat mit Joghurt-Kräuter-Dressing (g,j,2,6,7) Stracciatella-Joghurt (a, a1,c,f,g,h,6,7)	Bratwurst (c,f,i,j,3,4,5) (Schwein-Rind 5,6) alternativ Rinderwurst (i,j,1,3,4,5) Kartoffelpüree (g,7) Rotkohl (i) Obst der Saison	Winterliche Kartoffel-Kürbissuppe (i,g,7) Vollkornbrot (a1,a2,f,k) Hefe Donut (a,a1,a2,c,6)	Butterfischwürfel (MSC Buttermakrele ,d) in Paprikacreme (i,g,6,7) Vollkornreis Erbsen (i) Clementine und Schokoladen-Nikolaus (f,g,h,6,7)	Bio-Spaghetti (a) alla Carbonara (g,i,5,7) (Kochschinkenwürfel-Schweinefleisch) Chinakohlsalat mit Joghurt-Kräuter-Dressing (g,j,2,6,7) Obst regional/saisonal
Vegetarische Alternative	siehe oben	Vegetarische Bratwurst (a,a1,c)	siehe oben	Milchreis (g,7) mit Zimt-Zucker (6)	Bio-Spaghetti (a,a1) in Kräutercreme (g,i,7)

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.