



 25.03.2024 bis 29.03.2024 Ferien	Bio -Vollkornnudeln (a,a1) Paprikasauce (g,i,7) Blattsalat (Lollo Bionda/Rosso) mit Vinaigrette (i,j,2) Beeren-Joghurt (Erdbeeren, Himbeeren, Heidelbeeren g,7) (Joghurt Bauernhof Jacobs Losheim)	Vegetarische Bratwurst (c) Kohlrabigemüse mit Bio -Möhren mit Bechamelsoße (g,i,7) Salzkartoffeln Obst saisonal/regional	Italienische Gnocchi mit mediter. Gemüsesoße (Zucchini Auberginen, Tomaten i) Blattsalat (Lollo rosso-bionda) mit Kräuter-Joghurt-Dressing (g,i,j,2,7) Obst regional/saisonal	Rinderkeulengeschnetzeltes (g,i,7) vom Bauernhof Jacobs Losheim Spätzle (a,a1,c) Salat von der Bio Möhre mit Vinaigrette (i,j,2) Bio Obst Jacoby Tünsdorf	Karfreitag MSC gegrilltes Thunfischsteak (d Indischer Ozean) Grüne Bohnen mit Cocktailtomaten (i) Vollkorn-Naturreis Schokopudding (g,7)
Veg. Alternative	siehe oben	siehe oben	siehe oben	Gemüsegulasch (Bio Möhren Erbsen Kohlrabi g,i,7)	Sellerieschnitzel (a,a1,c,i)
 01.04.2024 bis 05.04.2024 Ferien	Ostermontag Beluga-Linsenbraten (Hülsenfrüchte) mit Champignoncreme (g,i,7) Vollkorn-Nudeln (a,a1) Tomatensalat mit Vinaigrette (i,j,2) Stracciatella-Joghurt (f,g,7) Joghurt Bauernhof Jacobs Losheim	Bio Nudeln (a,a1) Tomatensoße (i) Eisbergsalat mit Vinaigrette (i,j,2) Obst regional/saisonal	MSC Kibbelinge a,a1,d (Alaska-Seelachsfischfilet a,a1,c,d,j Herkunft Nordost-West-Pazifik Beringsee) Spinat (g,i,7) Salzkartoffeln Obst regional/saisonal	Geflügelfrikadelle (Hähnchenfleisch,a,a1,c) Kartoffelstampf (g,i,7) Rote Bete Salat mit Vinaigrette (i,j,2) Bio Obst Jacoby Tünsdorf	Gemüsecremesuppe (Bio -Möhren, Sellerie Lauch g,i,7) Sovitalbrot (a,a1,a2,a4,f,k) nur Spuren von Nüssen h,h1,h2,h3,h4,h5,h6,h7,h8 Zimtschnecken (a,a1)
Veg. Alternative	siehe oben	siehe oben	Gemüse-Köttbullar (c)	Gemüsefrikadelle (Erbsen,Pastinake,Kohlrabi a,a1,c)	siehe oben
 08.04.2024 bis 12.04.2024	Polnische Pierogi (Gefüllte Teigtaschen mit Quark und Kartoffeln a,a1,c,g,i,7) mit Röstzwiebeln (a,a1,c) Sour-Crème Dip (g,7) Lollo-Bionda u. Radiccio Salat mit Vinaigrette (i,j,2) Obst regional/saisonal	Vegetarische Valess Schnitzel (a,a1,a4,c,g,1,7) Gemüse von Bio Möhren und Erbsen mit Bechamelsoße (Hülsenfrüchte g,i,7) Salzkartoffeln Kirschquark (g,7)	Saarländische Kartoffelsuppe (Bio Möhren,Kohlrabi,Erbsen Hülsenfrüchte h i) Sovitalbrot (a,a1,a2,a4,f,k) nur Spuren von Nüssen h,h1,h2,h3,h4,h5,h6,h7,h8 Hefezöpfchen (a,a1,a3,c,g,k)	Bio Gabelspaghetti(a,a1) mit Bolognese (Rindfleisch-aus der Keule) Bio Möhren,Tomaten, Sellerie i) Grüner Blattsalat/Lollo Verde Krull mit Vinaigrette (i,j,2) Bio Obst Jacoby Tünsdorf	Norwegische Lachswürfel (d,aus nachhaltiger Fischerei aus Norwegischen Gewässer) in Gemüsesoße (Bio -Möhren, Lauch, Sellerie g,i,7) Vollkorn-Naturreis Gurkensalat mit Vinaigrette (i,j,2) Obst regional/saisonal
Veg. Alternative	siehe oben	siehe oben	siehe oben	Tomatensoße (i)	Gemüsesoße (Bio -Möhren, Lauch, Sellerie g,i,7)
 15.04.2024 bis 19.04.2024	Faggottini Pomodoro und Basilikum (Nudelteigblüten a,a1) Tomatensoße mit Kichererbsen (Hülsenfrüchte i) Blattsalat (Lollo Rosso/Bionda) mit Vinaigrette (i,j,2) Obst regional/saisonal	Gegrillte Hähnchenbrust Salzkartoffeln Gemüse von der Bio Möhre mit Bechamelsoße (g,i,7) Erdbeerjoghurt (g,7) Joghurt Bauernhof Jacobs Losheim)	Saarländische Mehlkneppchjer (a,a1,c) Rahmsoße (g,i,7) Brotcroutons (a,a1,g,7) Blattsalat mit Vinaigrette (i,j,2) Apfelmus (3)	MSC Backfisch (Seelachsfilet Herkunft Beringsee/Golf von Alaska a,a1,d,g,j,7) Kartoffelstampf (g,7) Gurkensalat mit Vinaigrette (i,j,2) Bio Obst Jacoby Tünsdorf	Zucchini-Cremesuppe (Bio -Möhren,Lauch, Sellerie g,i,7) Vollkornbrot a,a2,f,k) nur Spuren von Nüssen h,h1,h2,h3,h4,h5,h6,h7,h8 Hefe Donut (a,a1,c,g,7)
Veg. Alternative	siehe oben	Vegetarisches Valess-Schnitzel (a,a1,a4,c,g,7)	siehe oben	Amaranth-Bratling	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.