


 22.04.2024 bis 26.04.2024	Mac and Cheese Bio Nudeln (a,a1) mit Käsesahnesoße (Cheddarkäse g,i,7) Eichblattsalat rot und grün, Frisee, mit Vinaigrette (i,j,2) Joghurt Stracciatella (g,f,7) (diese Nüsse nur in Spuren h1,h3,h4,h5,h6,h7,h8) Joghurt vom Bauer Jacobs Losheim	MSC Fischstäbchen (a,a1,d) (Alaska Seelachsfilet Herkunft Nordost-West Pazifik Beringsee Rahmspinat (g,i,7) Salzkartoffeln Obst regional/saisonal	Erbsensuppe (Hülsenfrüchte, Bio-Möhren, Sellerie Lauch, Kartoffeln) Dreikorn-Brot (a,a1,a2,a4,f,k, Nüsse nur in Spuren h,h1,h2,h3) Vanille muffin (a,a1,c,g,7)	High Light Tag Gyros (Hähnchenbruststreifen i) Quark-Joghurt Dip (g i 7) Vollkorn-Naturreis Coleslaw Salat mit Vinaigrette (i j 2) (Bio-Möhren und Weißkohl) Bio-Obst regional/saisonal Jacoby Tünsdorf	Bratkartoffeln mit Bio-Vollkorn-Nudeln (a,a1) Brotcroutons (a,a1,a2,f,g,7) Endiviensalat mit Vinaigrette (i j 2) Apfelmus (3)
Veg. Alternative	siehe oben	Gemüsenuggets (Blumenkohl, Kartoffeln, Sellerie a,a1,c,i)	siehe oben	Vegetarischer Gyros (a,a1,a4c,g,7)	siehe oben
 29.04.2024 bis 03.05.2024	Bio Vollkorn Nudeln (a,a1) mit roter Linsenbolognese (Hülsenfrüchte, Tomaten, Sellerie) Lollo Bionda, Eichblatt, Frisee mit Vinaigrette (i,j,2) Apfeljoghurt (g,3,7) Joghurt vom Bauer Jacobs Losheim	Vegetarische Bratwurst (c) Salzkartoffeln Kohlrabigemüse mit Bechamelsoße (g,i,7) Obst regional/saisonal	Feiertag Gedünstete Norwegische Lachsschnitte (d) (Globale Gap Fischerei) mit Safranschaum (g,i,7) Vollkorn Naturreis Fenchel-Spargelsalat mit Vinaigrette (i j 2) Obst regional/saisonal	Hähnchenschnitzel (aus der Hähnchenbrust a,a1) Kartoffelstampf (g,7) Rote Beete Salat mit Vinaigrette (i j 2) Bio-Obst regional/saisonal Jacoby Tünsdorf	Tomatensuppe (Bio-Möhren, Sellerie, Porree i) mit Suppennudeln (a,a1,c) Vollkornbrot (a, a1, a2, Nüsse nur in Spuren h,h1,h2,h3) Schokoladenpudding (g,7)
Veg. Alternative	siehe oben	siehe oben	Polentaschnitte (Maisgrieß, c)	Amaranthbratling (Süßkartoffel, Lauch, Pastinake)	siehe oben
 06.05.2024 bis 10.05.2024	Bio-Nudeln (a,a1) a la Carbonara magerer Hinterschinken (Schweinefleisch g,i,1,3,5,7) Eichblattsalat rot und grün, Frisee, mit Vinaigrette (i,j,2) Erdbeerjoghurt (g,7) Joghurt vom Bauer Jacobs Losheim	Vegetarisches Beef Gulasch mit brauner Soße (c,i) Vollkorn-Naturreis Blattsalat Lollo Bionda und Radiccio mit Vinaigrette (i,j,2,) Obst saisonal/regional	Kartoffelsuppe mit Bio-Möhren Frühlinglauch Sellerie (g,i,7) kleiner Geflügelwiener (1,3,5) Sovital-Brot (a,a1,a2,a4,f,k, Nüsse nur in Spuren h,h1,h2,h3) Butterstreuselkuchen (a,a1,c,g,7)	Feiertag MSC Backfisch (a,a1,d) Alaska Seelachsfilet Herkunft Nordost-West Pazifik Beringsee Salzkartoffeln Erbsengemüse (g,i,7) Bio-Obst regional/saisonal Jacoby Tünsdorf	Italienische Spezialität Gnocchi mit mediterraner Soße (Bio-Möhren, Zucchini, Auberginen Paprika i) Salat von der Bio Möhre mit Vinaigrette (i,j,2) Obst saisonal/regional
Veg. Alternative	Sahnesoße (g,i,7)	siehe oben	Backerbsen (a,a1,c,g,7)	Gemüsefrikadellen (Blumenkohl, Kartoffeln, Sellerie a,a1,c,i)	siehe oben
 13.05.2024 bis 17.05.2024	Bio Vollkornnudeln (a,a1) MSC Thunfisch-Tomatensauce (d,i Herkunft Indischer Ozean) Blattsalat Lollo Bionda und Radiccio mit Vinaigrette (i,j,2,) Vanillequark (g,1,7)	Falafel (Kichererbsenbällchen (Hülsenfrüchte a,a1) mit Tzatziki (Quark-Joghurt (g i 7) Bulgur-(Hartweizen a,a1) Pomodore (i) Gurkensalat mit Dill-Dressing (i,j,2) Obst saisonal/regional	Allgäuer-Käsespätzle (Mehl-Ei Spezialität a,a1,c,g,7) mit Gouda überbacken Röstzwiebeln (a,a1,c) Endiviensalat mit Vinaigrette (i,j,2) Apfelmus (3)	Gegrillte Hähnchenbrust Bratenjus (i) Salzkartoffeln Gemüse von der Bio-Möhre mit Bechamelsoße (g,i,7) Bio-Obst regional/saisonal Jacoby Tünsdorf	Frühlingsgemüsesuppe (Kohlrabi, Porree (Kartoffeln, Frühlinglauch Bio- Möhren) Vollkornbrot (a, a1, a2, Nüsse nur in Spuren h,h1,h2,h3) Schokoladenkuchen (a,a1,c) Nüsse nur in Spuren h,h1,h2,h3,h5,h7)
Veg. Alternative	Tomatensauce (i)	siehe oben	siehe oben	Vegetarische Schnitzel (a,a1,a4c,g,7)	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.