



 17.06.2024 bis 21.06.2024	Bio Vollkornnudeln (a,a1) Paprikasoße mit roten Linsen (Paprika Tomaten Sellerie) Eichblattsalat rot und grün mit Vinaigrette (i,j,2) Erdbeerjoghurt (g,7) Bauer Jacobs Losheim	MSC Fischstäbchen (Seelachsfilet Herkunft Golf von Alaska a,a1,a2,d) Kartoffelstampf (g,7) Gurkensalat mit Dill-Vinaigrette (i,j,2) Obst regional/saisonal	Saarländische Mehlkneppchjer (Mehlspeise a,a1,c) Rahmsoße (g,i,7) und Brotroutons (a,a1,g,7) Eichblattsalat rot und grün mit Vinaigrette (i,j,2) Apfelmus (3)	Gegrillte Hähnchenbrust Salzkartoffeln Gemüse von Bio-Möhren (g,i,7) Bio Obst vom Obstbauer Jacoby Tünsdorf	Gemüsesuppe (Bio-Möhren, Porree, Sellerie g,i,7) Sovitalbrot (a,a1,a2,a4,f,k) Nüsse nur in Spuren h,h1,h2,h3) Zimt Muffin (a,a1,c,1,3) Nüsse nur in Spuren h,h1,h2,h3,h4,h5,h7)
Veg. Alternative	siehe oben	Gemüsenuggets (Mais, Erbsen, Kartoffel a,a1,c)	siehe oben	Hirse-Käse-Taler (a,a1,c,g,i,7) Zucchini,Gouda,Hirse	siehe oben
 24.06.2024 bis 28.06.2024	Ital. Gnocchi (Kartoffelspezialität) mit Champignonrahmsoße g,i,7) Eichblattsalat rot und grün mit Vinaigrette (i,j,2) Obst regional / saisonal	Gebackener Geflügelfleischkäse (Putenfleisch 1,3,5) Salzkartoffeln Kohlrabigemüse mit Bio Möhren in Bechamelsoße (g,i,7) Bio Obst vom Obstbauer Jacoby Tünsdorf	Zucchinicremesuppe (Sellerie, Lauch, Kartoffeln g,i,7) Vollkornbrot a,a1,a2,f,k) Nüsse nur in Spuren h,h1,h2,h3) Schoko Muffin (a,a1,c,g,7) (Nüsse nur in Spuren h,h1,h2,h3,h4,h5,h7)	Süd -Amerikanisches Chili sin Carne (Vegetarisch mit Quinoa Ur-Weizen a,a1) Rote Bohnen (Hülsenfrüchte) Paprika,Mais) Weizen-Ebly (a,a1) Lollo Rosso Lollo Bionda-Salat mit Vinaigrette (i,j,2) Obst saisonal/regional	Bio Vollkornnudeln (a,a1) MSC Norw. Lachswürfel (aus norwegischen Gewässer d) Dillsoße (g,i,7) Eichblattsalat rot und grün mit Vinaigrette (i,j,2) Stracciatella-Joghurt (f,g,7) Bauer Jacobs Losheim
Veg. Alternative	siehe oben	Schafskäse (g,7)	siehe oben	siehe oben	Dillsoße (g,i,7)
 01.07.2024 bis 05.07.2024	Bio-Nudeln (a,a1) Toskanische Gemüsesoße (Zucchini, Tomaten, Sellerie g,i,7) Eichblattsalat rot und grün mit Vinaigrette (i,j,2) Beerenquark (Erdbeeren, Himbeeren, Heidelbeeren g,7)	MSC Backfisch (Seelachsfilet (Herkunft Pazifik Beringsee a,a1,d,g,j,7) Kartoffelstampf (g,7) Gurkensalat mit Dill-Vinaigrette (i,j,2) Obst regional/saisonal	Bio- Nudeln (a,a1) mit Bratkartoffeln Brotroutons (a,a1,g,7) Eichblatt rot und grün mit Joghurdressing (g,i,j,2,7) Apfelmus (3)	High Light Tag Currywurst von der Geflügelbratwurst (g,i,1,5,7) Vollkornnaturreis Erbsengemüse (Hülsenfrüchte i) Bio Obst vom Obstbauer Jacoby Tünsdorf	Möhrencremesuppe von der Bio Möhre (Sellerie,Lauch Kartoffeln g,i,7) Dreikornbrot (a,a1,a2,a4,k) Nüsse nur in Spuren h,h1,h2,h3) Vanillepudding (g,7)
Veg. Alternative	siehe oben	Rühreier (c)	siehe oben	Vegetarische Currywurst (c)	siehe oben
 08.07.2024 bis 12.07.2024	Bio Vollkornnudeln (a,a1) MSC Thunfischsoße d) Herkunft Thunfisch Indischer Ozean mit Tomaten und Kicherebsen- Hülsenfrüchte (i) Lollo Rosso Lollo Bionda-Salat mit Vinaigrette (i,j,2) Vanille-Joghurt (g,7) Bauer Jacobs Losheim	Vegetarische Schnitzel (a,a1,a4,c,g,7) Kartoffelstampf (g,7) Eichblatt rot und grün mit Joghurdressing (g,i,j,2,7) Obst regional/saisonal	Allgäuer Käsespätzle (Ei Mehlspezialität a,a1,c,g,7) mit Röstzwiebeln (a,a1) Salat von der Bio-Möhre mit Vinaigrette (i,j,2) Apfelmus (3)	Hähnchengeschnetzeltes (g,i,7) (Brustfilet) in Rahmsoße Vollkorn-Naturreis Kohlrabigemüse mit Bio-Möhren( i) Bio Obst vom Obstbauer Jacoby Tünsdorf	Tomatensuppe (Bio Möhren,Sellerie,Lauch (i) mit Suppennudeln (a,a1,c) Sovitalbrot (a,a1,a2,a4,f,k) Nüsse nur in Spuren h,h1,h2,h3) Hefe-Donut (a,a1,f,g,7)
Veg. Alternative	Tomatensoße (i)	siehe oben	siehe oben	Gemüsegulasch (Bio- Möhren,Kohlrabi,Lauch,Sellerie 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.