



 06.10.2025 bis 10.10.2025	Bio -Vollkornnudeln (a,a1) Tomaten-Basilikumsoße (i) mit Kichererbsen (h Hülserfrüchte) Bunter Blattsalat (Lollo Rosso-Bionda u. Eisberg) mit Vinaigrette (i,j,2) Obst regional/saisonal	MSC -Kabeljaufilet im Tempurategie (d) Möhren-Pastinakengemüse g,i,7) Salzkartoffeln Pflaumen-Joghurt (g,7) Joghurt vom Bauer Jacobs Losheim	Kürbissuppe (g,i,7) (Kürbis, Kartoffeln, Bio -Möhren) Backerbsen (a,a1,c,g,7) Sovitalbrot (a,a1,a2,a4,f,k, Nüsse nur in Spuren h,h1,h2,h3) Butterstreuselkuchen (a,a1,a2,a3,a4,a5,a6,c,g,7)	Putenfleischkäse (f,i,j,1,3,5) mit Kartoffel-Möhrenstampf (g,7) Gurkensticks Ketchup (i) Obst regional/saisonal	Badische Schupfnudeln (Kartoffel- Mehl-Spezialität a,a1,c) Rahmsoße (g, i,7) Eisbergsalat mit Vinaigrette (i,j,2) Apfelmus (3)
Alternative	siehe oben	Rührei (c)	siehe oben	Blumenkohlkäsemedaillon (a,a1,g,7,i)	siehe oben
 13.10.2025 bis 17.10.2025	Bio Nudeln (a,a1) Lachs-Zitronensahnesoße (g,i,7,d) Eichblattsalat rot und grün mit Vinaigrette (i,j,2) Obst regional/saisonal	Chili sin Carne (Mungobohnen, rote Bohnen, Hülserfr, Paprika,i,h) Vollkornreis Gurkensalat mit Dilldressing (i,j,2) Apfeljoghurt (g,7) Joghurt vom Bauer Jacobs Losheim	Ravioli (a,a1,f) mit Paprikacremesauce (g,i,7) Chinakohl mit Kräuter-Joghurt- Dressing (g,i,j,2,7) Obst regional/saisonal	Hähnchenschnitzel aus der Hähnchenbrust (a,a1) Blumenkohl-Broccoligemüse (g,i,7) Kartoffelstampf (g,7) Obst regional/saisonal	Erbsensuppe (Hülserfrüchte, i) (Sellerie, Lauch, Kartoffeln, Bio - Möhren) Vollkornbrot (a, a1, a2, Nüsse nur in Spuren h,h1,h2,h3) Kaiserschmarrn (c,a,a1,g,7)
Alternative	Zitronensahnesoße (g,i,7)	siehe oben	siehe oben	Valess-Schnitzel (a,a1,a4,c,g,7)	Mettwurstscheiben (i,j,2,3,1,5) (Rind)
 20.10.2025 bis 24.10.2025	Polnische Piroggi (gefüllte Teigtaschen mit Quark und Kartoffel a,a1,c,g,i,7) mit Röstzwiebeln (a,a1) Sour-Crème Dip (g,7) Lollo-Bionda u. Radicchio Salat mit Vinaigrette (i,j,2,.) Obst regional/saisonal	MSC -Kibbelinge (Alaska-Seelachsfischfilet a,a1,d,g,j,7, Herkunft Nordost- West-Pazifik Beringsee) Rahm-Spinat (g,i,7) Salzkartoffeln Straciatella-Joghurt (f, g,7) Milchbauer Jacobs Losheim	Bio Vollkornnudeln (a,a1) Vegetarische Bolognese (Mungobohne, Tomate, i) Eichblattsalat rot und grün mit Vinaigrette (i,j,2) Obst regional/saisonal	Geflügelbratwurst ,(5,i) Kartoffelstampf (g,7) Rote Beete Salat mit Vinaigrette(i,j,2) Obst saisonal/regional	Gemüsesuppe mit Bio -Möhren, Lauch, Sellerie (g,i,7) Sovital-Brot (a,a1,a2,a4,f,k, Nüsse nur in Spuren h,h1,h2,h3,h7) Schokopudding (g,7,f)
Alternative	siehe oben	Gebackener Feta (Schafskäse g,7)	siehe oben	Vegetarische Bratwurst (c Quorn)	Putenwiener (1.3.5)
 27.10.2025 bis 31.10.2025	Bio Nudeln (a,a1) MSC Thunfischsoße (d) Herkunft Thunfisch Indischer Ozean mit Tomaten (i) Lollo Rosso Lollo Bionda-Salat mit Vinaigrette (i,j,2) Obst regional/saisonal	Gemüsenuggets (Mais, Erbsen, Möhren, a,a1,c) Erbsengemüse mit Bio -Möhren (i,g,7) Salzkartoffeln Ketchup (i) Vanille-Quark(g,7)	Kartoffel-Möhreneintopf (i,) Bio -Möhren, Lauch, Sellerie Vollkornbrot (a, a1, a2, 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,h6,h7,h8)	High Light Tag Gyros (Hähnchenbruststreifen i) Quark-Joghurt Dip (g i 7) Vollkornreis Chinakohlsalat mit Kräuter-Joghurt-Dressing (g,i,j,2,7) Obst regional/saisonal	Allgäuer-Käsespätzle mit Gouda überbacken (Mehl-Ei Spezialität a,a1,c,g,7) Röstzwiebeln (a,a1,.) Gurkensalat mit Dilldressing (i,j,2) Apfelmus (3)
Alternative	Tomatensoße (i)	Chicken Nuggets (a,a1)	siehe oben	Vegtarischer Gyros (a,a1,a4,c,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.

Bio Zutaten werden im Speiseplan grün hinterlegt