



DE-ÖKO-006, Kontrollnummer, Möhren immer aus kontrolliert biologischem Anbau. Generell verwenden wir Bio-Eier, Bio-Nudeln

	23.03.2026 bis 27.03.2026	Bio-Vollkornnudeln (a,a1) Gemüsebolognese mit roten Linsen (Hülsenfrüchte) (Bio Möhren, Lauch, Sellerie, i) Lollo-Bionda u. Radiccio Salat mit Vinaigrette (i,j,2) Obst regional/saisonal	Lachsbackfisch (d) (Lachs Nordwestpazifik) Kartoffelstampf (g,7) Rahm-Spinat (g,i,7) Erdbeerjoghurt (g,7) Bauer Jacobs Losheim	Badische Schupfnudeln (Kartoffel- Mehl-Spezialität a,a1,c) Rahmsoße (g, i,7) Eisbergsalat mit Vinaigrette (i,j,2) Apfelmus (3)	Rindermaultaschen (Nudel Spezialität a,a1,i,c) Pasta Romana Homburg in Tomaten Sauce (i) mit Gouda überbacken Salat von der Bio-Möhre mit Vinaigrette (i,j,2) Obst regional/saisonal	Blumenkohl-Kartoffelsuppe (Blumenkohl, Kartoffeln, Bio- Möhren, g,i,7) Sovital-Brot (a,a1,a2,a4,f,k) (Nüsse nur in Spuren h,h1,h2,h3,h7) Hefe-Osterhase (a,a1,a3,g,7)
		siehe oben	Gemüsebratling (Hülse, i,a,a1,c) (Möhren, Erbsen, Mais)	siehe oben	Gemüsemaultaschen (a,a1,i,c) (Möhren, Spinat, Sellerie)	Putenwiener (1,3,5)
	30.03.2026 bis 03.04.2026	Bio-Nudeln (a,a1) Kräuter-Rahmsoße (g,i,7) Eichblattsalat rot und grün, Frisee, mit Vinaigrette (i,j,2) Obst regional/saisonal	Gegrillte Hähnchenbrust Balkangemüse (Bio Möhren, Paprika, Bohnen, Hülsenfrüchte, Mais, Sellerie, i) Vollkornreis Obst regional/saisonal	veg. Currywurst (c,i) Kartoffelstampf (g,7) Gurkensalat mit Vinaigrette (i,j,2) Joghurt Stracciatella g,f,7) Joghurt vom Bauer Jacobs Losheim	Butterkartoffeln (g,7) Quark-Joghurt Dipp (g,7) Gemüsesticks (Paprika, Gurke, Bio-Möhre) Obst regional / saisonal	Karfreitag MSC Scholle (Scholle Nordostpazifik) grünes Bohnengemüse (i) Vollkornreis Obst regional / saisonal
		Soße à la Carbonara magerer Hinterschinken Schweinefl. (g,i,1,3,5,7)	Valess-Schnitzel (a,a1,a4,c,g,7)	siehe oben	siehe oben	Sellerieschnitzel (i,a,a1)
	Ferien 06.04.2026 bis 10.04.2026	Ostermontag Beluga Linsenbraten (Hülsenfrucht, i) Champignonsoße (g,i,7) Vollkornnudeln (a,a1) Tomatensalat mit Vinaigrette (i,j,2) Obst regional/saisonal	Käsetortellini (a,a1,g,7) mit Tomaten-Basilikumsoße (i) Eichblattsalat rot und grün mit Vinaigrette (i,j,2) Obst regional/saisonal	MSC-Kibbelinge (Alaska-Seelachsfilet a,a1,d, Herkunft Nordost-West-Pazifik Beringsee) Rahm-Spinat (g,i,7) Kartoffelstampf (g,7) Obst regional/saisonal	Bolognese mit Rindfleisch u. Tomaten (i) Rindfleisch (aus der Rinderkeule) vom Bauernhof Jacobs Losheim Bio-Nudeln (a,a1) Eisbergsalat mit Vinaigrette (i,j,2) Vanillequark (g,7)	Tomatensuppe (Bio Möhren, Sellerie, Lauch, i) Vollkornreis Vollkornbrot (a,a1,a2) (nur Spuren von Nüssen h,h1,h2,h3,h7) Donut (a,a1,f,g,7) Nüsse nur in Spuren h,h1,h2,h3,h4,h5,h6,h7,h8
		siehe oben	siehe oben	veg. Nuggets (a4,a,a1,f)	Vegetarische Bolognese (Hülsenfrüchte, i) Bio-Möhren, Lauch, Mungobohnen)	siehe oben
	Ferien 13.04.2026 bis 17.04.2026	Bio-Nudeln (a,a1) Paprikasoße(i) Grüner Blattsalat mit Vinaigrette (i,j,2) Obst regional/saisonal	MSC Backfisch mit Kräuter- Käsecreme (g,7,d,a,a1) (Nordost Pazifik Beringsee Golf von Alaska) Broccoli-Blumenkohlgemüse (g,i,7) Salzkartoffeln Himbertjoghurt (g,7) Bauer Jacobs Losheim	Bratkartoffeln Bio-Vollkornnudeln (a,a1) Brotcroutons (a,a1,g,7) Salat von der Bio Möhre mit Vinaigrette (i, j,2) Apfelmus (3)	High Light Tag Hähnchen-Cordonbleu (a,a1,g,7) Salzkartoffeln Bio-Möhren Gemüse (g,i,7) Obst regional / saisonal	Erbsensuppe (Hülsenfrüchte, i) (Sellerie, Lauch, Kartoffeln, Bio- Möhren) Sovital-Brot (a,a1,a2,a4,f,k, Nüsse nur in Spuren h,h1,h2,h3,h7) Marmorkuchen (a,a1,c) (Nüsse nur in Spuren h,h1,h2,h3,h4,h5,h7)
		siehe oben	Rührei (c)	siehe oben	Goudatasche (a,a1,a4,c,g,7)	Schnippelwurst (Geflügel) (1,3,5)

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