






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

 18.05.2026 bis 22.05.2026	Bio Vollkornnudeln (a,a1) Tomatensoße (i) Eichblattsalat rot und grün, Frisee, mit Vinaigrette (i,j,2) Obst regional/saisonal	MSC Fischstäbchen (Alaska Seelachsfilet Herkunft Nordost-West Pazifik Beringsee, a,a1,d) Rahmspinat (g,i,7) Salzkartoffeln Vanillequark (g,7)	Erbsensuppe (Hülsenfrüchte i) (Sellerie, Lauch, Kartoffeln, Möhren) Vollkornbrot (a,a1,a2) (nur Spuren von Nüssen h,h1,h2,h3,h7) Schokokuchen (a,a1,c) (Nüsse nur in Spuren h,h1,h2,h3,h4,h5,h7)	Bio- High Light Tag Geflügelhackbällchen (a,a1,a3,i,j) in Bratensoße (i) Kartoffelgratin (g,i,7) Salat von der Bio-Möhre mit Vinaigrette (i,j,2) Obst regional/saisonal	Badische Schupfnudeln (Kartoffel- Mehl-Spezialität a,a1,c) Rahmsoße (g, i,7) Eisbergsalat mit Vinaigrette (i,j,2) Apfelmus (3)
	siehe oben	Gemüsenuggets (Hülse,a,a1,c) (Möhre,Erbsen,Mais)	Schnippelwurst (Geflügel) (3,1,5)	Gemüsebällchen(c) (Erbsen, Bio-Möhren, Paprika)	siehe oben
 25.05.2026 bis 29.05.2026	Feiertag Pfingsten Hirsekäsetaler (c,a,a1,g,7) Salzkartoffeln Lollo-Bionda u. Radiccio Salat mit Vinaigrette (i,j,2) Obst	Fagottini (a,a1) Nudelteigblüten gefüllt mit Tomate und Basilikum mit Tomatensoße (i) Eichblattsalat rot und grün mit Vinaigrette (i,j,2) Obst regional/saisonal	Gemüsecremesuppe mit Bio-Möhren, Lauch, Sellerie Kartoffeln (g,i,7) Backerbsen (a,a1,c,g,7) Sovital-Brot (a,a1,a2,a4,f,k, Nüsse nur in Spuren h,h1,h2,h3,h7) Pfannkuchen (c,a,a1,g,7) mit Zimt und Zucker	Hähnchengeschnetzeltes (Brustfilet) in Currysoße (g,i,7) Erbsengemüse (i,Hülsenfrüchte) Vollkornreis Obst regional/saisonal	MSC Backfisch mit Kräuter- Käsecreme (g,7,d,a,a1) (Nordost Pazifik Beringsee, Golf von Alaska) Kartoffelstampf (g,7) Gurkensalat mit Dilldressing (i,j,2) Joghurt Stracciatella g,f,7) Joghurt vom Bauer Jacobs Losheim
	siehe oben	siehe oben	siehe oben	Veg. Gulasch (c,a,a1,a4,g,7,i)	Rührei (c)
 01.06.2026 bis 05.06.2026	Polnische Pierogi (Gefüllte Teigtaschen mit Quark und Kartoffel a,a1,c,g,i,7) mit Röstzwiebeln (a,a1) Sour-Crème Dip (g,7) Lollo-Bionda u. Radiccio Salat mit Vinaigrette (i,j,2) Obst regional/saisonal	Bratwurst (Schweinefleisch 1,3,5) in Curry-Tomatensoße (i,j) Vollkornreis Gurkensalat mit Dilldressing (i,j,2) Erdbeerjoghurt (g,7) Joghurt vom 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)	Feiertag Fronleichnam MSC-Rotbarschfilet Natur (d) (Herkunft Indischer Ozean) in Sahnesoße (g,i,7) Bohnengemüse (i) Salzkartoffeln Obst regional/saisonal	Zucchinicremesuppe (Sellerie, Lauch,Kartoffeln g,i,7) Vollkornbrot (a,a1,a2) (nur Spuren von Nüssen h,h1,h2,h3,h7) Milchkreis (g,7)
	siehe oben	Vegetarische Quorn-Bratwurst (c)	siehe oben	Selleriebratling (i,a,a1)	Putenwiener (1,3,5)
 08.06.2026 bis 12.06.2026	Bio Nudeln (a,a1) Tomatensoße mit Lachswürfel (i,d) (Globel gap Zertifizierung Aquakultur aus Norwegen) Eichblattsalat rot und grün mit Vinaigrette (i,j,2) Obst regional/saisonal	Chili sin Carne (Mungobohnen, rote Bohnen, Hülsenfrucht, Paprika, i) Vollkornreis Eisbergsalat mit Vinaigrette (i,j,2) Joghurt mit Knusper-Müsli (a,a1,a3,a4) (diese Nüsse nur in Spuren h1,h3,h4,h5,h6,h7,h8) Joghurt vom Bauer Jacobs Losheim	Gnocchi (Kartoffelspezialität, a,a1) Pasta Romana Homburg mit mediterraner Soße (Bio-Möhre, Zucchini,Paprika) (Tomate,i) Salat von der Bio Möhre mit Vinaigrette (i, j,2) Obst regional/saisonal	Hähnchenschnitzel aus der Hähnchenbrust (a,a1) Kohlrabi-Bio-Möhrengemüse in Bechamelsonsoße (g,i,7) Salzkartoffeln Obst regional/saisonal	Tomatencremesuppe (Bio Möhren, Sellerie, Lauch,i,g,7) Bio-Nudeln (a,a1) Sovital-Brot (a,a1,a2,a4,f,k, Nüsse nur in Spuren h,h1,h2,h3,h7) Donut (a,a1,f,g,7) Nüsse nur in Spuren h,h1,h2,h3,h4,h5,h6,h7,h8
	Tomatensoße (i)	siehe oben	siehe oben	Valess-Schnitzel (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