



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

	07.09.2026 bis 11.09.2026	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	MSC Fischstäbchen (Alaska Seelachsfilet Herkunft Nordost-West Pazifik Beringsee, a,a1,d) Rahmspinat (g,i,7) Kartoffelstampf (g,7) Vanillejoghurt (g,7) Joghurt vom Bauer Jacobs Losheim	Tomatencremesuppe (Bio Möhren, Sellerie, Lauch, i,g,7) Vollkornreis 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	High Light Tag Burgerbrötchen(a,a1) Crunchy-Chicken Burger (a,a1,a3) Tomate, Gurke Blattsalat, Ketchup (i) Kartoffel-Wedges Obst regional/saisonal	Badische Schupfnudeln (Kartoffel- Mehl-Spezialität a,a1,c) Rahmsoße (g, i,7) Salat mit Kichererbsen, Tomaten, Gurken und Vinaigrette (i,j,2) Apfelmus (3)
		siehe oben	Gemüsenuggets (Hülse,a,a1,c) (Möhre,Erbse,Mais)	siehe oben	Gemüsefrikadelle (Erbse, Mais,Möhren, a,a1,c)	siehe oben
	14.09.2026 bis 18.09.2026	Bio Vollkornnudeln (a,a1) Gemüsebolognese (Tomaten, Bio Möhren, Lauch i) Lollo-Bionda u. Radiccio Salat mit Vinaigrette (i,j,2) Obst regional/saisonal	MSC-Seelachs im Tempurateig (d) Möhren-Pastinakengemüse g,i,7) Salzkartoffeln Pflaumen-Joghurt (g,7) Joghurt vom Bauer Jacobs Losheim	Käsetortellini (a,a1,g,7) Kräuter-Rahmsoße (g,i,7) Gurkensalat mit Dilldressing (i,j,2) Obst regional/saisonal	Bratwurst (Schweinefleisch 1,3,5) mit Bratensoße (i) Kartoffelstampf (g,7) Rote Beete Salat mit Vinaigrette (i,j,2) Obst regional/saisonal	Erbsensuppe (Hülsenfrüchte i) (Sellerie, Lauch, Kartoffel Bio-Möhren) Vollkornbrot (a,a1,a2) (nur Spuren von Nüssen h,h1,h2,h3,) Butterstreuselkuchen (a,a1,c,g,7)
		siehe oben	gebackener Schafskäse (g,7)	siehe oben	Vegetarische Quorn-Bratwurst (c)	Schnippelwurst (Geflügel) (3,1,5)
	21.09.2026 bis 25.09.2026	Bio Nudeln (a,a1) Lachswürfel (d) (Global gap Zertifizierung Aquakultur aus Norwegen) in Tomatensoße (i) Lollo Rosso Lollo Bionda-Salat mit Vinaigrette (i,j,2) Obst regional/saisonal	vegetarische Nuggets (a,a1) Broccoli-Blumenkohl Gemüse (g,i,7) Salzkartoffeln Waldbeerenquark (g,7) Milchbauer Jacobs Losheim	Kürbis-Kartoffelsuppe (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) Pfannkuchen (c,a,a1,g,7) mit Zimt und Zucker	Hähnchengeschnetzeltes (Brustfilet) in Currysoße (g,i,7) Erbsengemüse (i) Vollkornreis Obst regional/saisonal	Allgäuer-Käsespätzle mit Gouda überbacken (Mehl-Ei Spezialität a,a1,c,g,7) Röstzwiebeln (a,a1,) Salat von der Bio-Möhre mit Vinaigrette (i,j,2) Apfelmus (3)
		Tomatensoße (i)	siehe oben	siehe oben	Veg. Geschnetzeltes (a,a1,a4,c,g,7)	siehe oben
	28.09.2026 bis 02.10.2026	Bio Vollkornnudeln (a,a1) rote Linsenbolognese (Hülsenfrucht,i,Tomate,Bio-Möhre) Lollo-Bionda u. Radiccio Salat mit Vinaigrette (i,j,2) Obst regional/saisonal	MSC Hoki Fischfilet (Südwestatlantische Seehechtfilet a,a1,d,g,j,7) Kartoffelstampf (g,7) Rahmspinat (g,i,7) Joghurt mit Knusper-Müsli (a,a1,a3,a4) (Nüsse nur in Spuren h1,h3,h4,h5,h6,h7,h8) Joghurt vom Bauer Jacobs Losheim	Gnocchi (Kartoffelspezialität, a,a1) Pasta Romana Homburg mit Paprikasoße (Tomate,Paprika,i) Chinakohl Salat mit Vinaigrette (i, j,2) Obst regional/saisonal	Schwedelino (a,a1,g,7) (gefüllte Bio-Nudeln mit Rindfleisch,Möhren,Blumenkohl) Pasta Romana Homburg mit Tomatensoße (i) und Gouda überbacken Salat von der Bio-Möhre mit Vinaigrette (i,j,2) Obst regional/saisonal	Gemüsecremesuppe mit Bio-Möhren, Lauch, Sellerie Kartoffeln (g,i,7) Vollkornbrot (a,a1,a2) (nur Spuren von Nüssen h,h1,h2,h3) Vanillepudding (g,7)
		siehe oben	Rührei (c)	siehe oben	Gemüse-Maultaschen (c,a,a1,i, Möhren, Paprika, Pastinake)	Putenwiener (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