Mensa Dillingen
Partyservice Schwed, Natürlich Kochkunst GmbH,
Primsaue 9, 66809 Nalbach, Tel.: 06838-86 59 100 **KW 45-48**

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

02.11.2026 bis 06.11.2026	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 saisonal	MSC Fischstäbchen (Alaska Seelachsfischfilet Herkunft Nordost-West Pazifik Beringsee, a,a1,d) Rahmspinat (g,i,7) Kartoffelstampf (g,7) Vanillejoghurt (g,7) Joghurt vom Bauer Jacobs Losheim	Gnocchi (Kartoffelspezialität, c) mit Paprikasoße (Tomate,Paprika,i,g,7) Chinakohlsalat mit Vinaigrette (i, j,2) Obst saisonal	Putengeschnetzeltes (Putenbrust) in Currysoße (g,i,7) Erbsengemüse (i) Vollkornreis Obst saisonal	Gemüsecremesuppe mit Bio-Möhren, Kürbis, Kartoffeln (g,i,7) Vollkornbrot (a,a1,a2) (nur Spuren von Nüssen h,h1,h2,h3) Butterstreuselkuchen (a,a1,c,g,7)
	siehe oben	Gemüsenuggets (Hülse,a,a1,c) (Möhre,Erbsen,Mais)	siehe oben	Veg. Geschnetzeltes (a,a1,a4,c,g,7)	Putenwiener (1,3,5)
09.11.2026 bis 13.11.2026	Bio Nudeln (a,a1) Lachswürfel (d) (Globel gap Zertifizierung Aquakultur aus Norwegen) in Tomatensoße (i) Lollo Rosso Lollo Bionda-Salat mit Vinaigrette (i,j,2) Obst saisonal	Valess-Schnitzel (c,a,a1,a4,g,7) Broccoli-Blumenkohlgemüse (g,i,7) Salzkartoffeln Bananenquark (g,7) Joghurt vom Bauer Jacobs Losheim	Broccoli-Kartoffelsuppe (Bio-Möhren,Sellerie,Lauch, i,g,7) 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	Gegrillte Hähnchenbrust Balkangemüse (Bio Möhren, Paprika, Bohnen, Hülsenfrüchte, Mais, Sellerie ,i) Vollkornreis Obst saisonal	Käsetortellini (a,a1,g,7) Champignon-Rahmsoße (g,i,7) Gurkensalat mit Dilldressing (i,j,2) Obst saisonal
	Tomatensoße (i)	siehe oben	siehe oben	vegetarische Köttbular (Möhren,Erbsen,Mais,c,Hülse)	siehe oben
16.11.2026 bis 20.11.2026	Fagottini (a,a1) Nudelteigblüten gefüllt mit Tomate und Basilikum mit Tomatensoße (i) Eichblattsalat rot und grün mit Vinaigrette (i,j,2) Obst saisonal	MSC Hoki Fischfilet (Südwestatlantic Seehechtfilet a,a1,d,g,j,7) Salzkartoffeln 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	Kürbisfalafel Kichererbsen (Hülsenfrüchte) mit Tomaten-Vollkornreis (i) Joghurt-Dip (g,i,7) Bio Möhren-Weißkrautsalat mit Vinaigrette (i,j,2) Obst saisonal	Bolognese mit Rindfleisch u. Tomaten, Bio Möhren (i) Rindfleisch (aus der Rinderkeule) vom Bauernhof Jacobs Losheim Bio-Nudeln (a,a1) Chinakohl mit Kräuter-Joghurt-Dressing (g,i,j,2,7) Geriebener Käse (g,7) Obst saisonal	Kartoffelcremesuppe (g,i,7) (Kartoffeln, Bio-Möhren,Sellere,Lauch) Backerbsen (a,a1,c,g,7 Vollkornbrot (a,a1,a2) (nur Spuren von Nüssen h,h1,h2,h3,) Pfannkuchen (c,a,a1,g,7) mit Zimt und Zucker
	siehe oben	Rührei (c)	siehe oben	Veg. Bolognese (Mungobohne, Tomate,i)	siehe oben
23.11.2026 bis 27.11.2026	Vollkornnudeln (a,a1) Spinat-Frischkäse-Soße (g,i,7) Lollo-Bionda u. Radiccio Salat mit Vinaigrette (i,j,2) Obst saisonal	MSC-Backfisch (Seelachsfilet Herkunft Golf von Alaska a, a1,d,g,7,j) Rahm-Wirsing-Gemüse (g,l,7) Salzkartoffeln Bratapfel-Joghurt (g,7,3) Joghurt vom Bauer Jacobs Losheim	Erbsensuppe (Hülsenfrüchte i) (Sellerie, Lauch, Kartoffel Bio-Möhren) Sovitalbrot (a,a1,a2,a4,f,k, Nüsse nur in Spuren h,h1,h2,h3) Vanillepudding (g,7)	**High Light Tag** Nürnberger Würstchen (Schweinefleisch 1,3,5) Kartoffelstampf (g,7) Sauerkraut (i) Obst saisonal	Bio-Nudeln mit Bratkartoffeln (a,a1) Brotcroutons (a,a1,g,7) Salat von der Bio-Möhre mit Vinaigrette (i,j,2) Obst saisonal
	siehe oben	Pastinakenrösti (c,a,a1,a4)	Schnippelwurst (Geflügel) (3,1,5)	Vegetarische Quorn-Bratwurst (c)	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