


 12.11.18 bis 16.11.18	Bio-Nudeln (a,a1) Waldpilzcreme (Champignon, Stockschwämmchen, Austernseitling i,g,7) Endiviensalat Vinaigrette (i,j,2,6) Mangojoghurt (g,6,7)	Hähnchenschnitzel (a,a1) Salzkartoffel Wirsinggemüse (g,i,7) Obst regional/saisonal	Saarländische Erbsensuppe (h,i) Wienerwurst Schweinefl.,i,j,l,3,4,5, Altern.Rindswurst, i,j,1,3,4,5) Vollkornbrot (a1,a2,f,k) Schokoladenpudding (e,g,6,7,8)	Fischstäbchen (MSC-Seelachs a,a1,d) Kartoffelpüree (i,g,7) Spinat (i,g,7) Obst regional/saisonal	Käse-Tortellini in Tomatencreme (a,a1,g,i,6,7) Blattsalat mit Kräuter- Joghurt-Dressing (g,i,2,6,7) Obst regional/saisonal
Veg. Alternative	siehe oben	Gemüseschnitzel (Blumenkohl, Kartoffeln, Mais, Gouda, a,a1,g,7)	Vegetarische Saarländische Erbsensuppe (h,i)	Grießschnitte mit Vanillesauce (g,6,7)	siehe oben
 19.11.18 bis 23.11.18	Käsespätzle (a,a1,c,g,7) Endiviensalat mit Joghurt-Kräuter- Dressing (g,i,2,6,7) Apfelmus (3,6)	Kaiserbraten (Schweinefleisch 1,5) Alternativ Putenbrust Sauerkraut Kartoffelpüree (g,7) Obst regional/saisonal	Norw. MSC-Lachsfiletwürfel in Dillcreme (c,d,i,g,7) Bio-Jerelli (a,a1) Gurkensalat mit Joghurt-Dill-Dressing (g,i,2,6,7) Mandarinenquark (g,6,7)	Hühnerfrikassee (Hühnerfleisch g,i,7) Vollkornreis Erbsen (i) Stückobst der Saison	Blumenkohl-Kartoffel- Cremesuppe (g,i,7) Vollkornbrot (a1,a2,f,k) Kaiserschmarrn mit Rosinen (a,a1,3,6,g,7)
Veg. Alternative	siehe oben	Vegetarischer Gemüsebratling (Erbsen, Karotten, Mais, Sellerie, Gouda g,i,7)	Lauch-Kräuter-Sauce (i,g,7)	Kürbisgulasch (i,g,7)	siehe oben
 26.11.18 bis 30.11.18	Gefüllte Gnocchi mit Frischkäse in Kräutercreme (a,a1,c,g,i,7) Chinakohl mit Cocktail-Dressing (g,j,2,6,7) Spekulatius-Joghurt (a,a1,g,6,7)	Gegrillte Hähnchenbrust Vollkornreis Gemüsemix (Mais, Erbsen, Paprika, Tomaten) Obst regional/saisonal	Bio-Nudeln mit Bratkartoffeln (a,a1) Brotcroutons (a,f,g,7) Endiviensalat mit Joghurt-Kräuter- Dressing (g,j,2,6,7) Apfelmus (3,6)	MSC Knusperfilet in Maispanade (Seelachs d) Kartoffelpüree (g,7) Möhrensalat in Joghurt-Kräuter-Dressing (g,j,2,6,7) Obst regional/saisonal	Linsensuppe (h,i) Lyonerhalbmonde (f,i,j,1,3,5) alternativ Putenlyoner (f,i,j,1,3,5) Vollkornbrot (a1,a2,f,k) Vanillepudding (g,6,7)
Veg. Alternative	siehe oben	Vegetarisches Schnitzel (Bratling Milch und Ei Basis)	siehe oben	Gemüseuggets (Mais, Karotten, Pastinaken, Erbsen, Romanesco, Broccoli, Kartoffeln a,a1,a3,g,7)	Vegetarische Linsensuppe (h,i)
 03.12.18 bis 07.12.18	Bio Jerelli-Nudeln (a,a1) mit Gemüsebolognese u. geriebenem Gouda (Karotten, Sellerie, Lauch, g,i,6,7) Blattsalat mit Joghurt-Kräuter-Dressing (g,j,2,6,7) Stracciatella-Joghurt (a, a1,c,f,g,h,6,7)	Bratwurst(c,f,i,j,3,4,5) (Schwein-Rind 5,6) Rinderwurst(i,j,1,3,4,5) Kartoffelpüree (g,7) Rotkohl (i) Obst der Saison	Bio-Spaghetti (a) a la Carbonara (g,i,5,7) (Kochschinkenwürfel- Schweinefleisch) Chinakohlsalat mit Joghurt-Kräuter-Dressing (g,j,2,6,7) Obst regional/saisonal	Butterfischwürfel (MSC Buttermakrele ,d) in Paprikacreme (i,g,6,7) Vollkornreis Erbsen (i) Clementine und Schokoladen Nikolaus (f,g,h,6,7)	Winterliche Kartoffel- Kürbissuppe (i,g,7) Vollkornbrot (a1,a2,f,k) Hefe Donut (a,a1,a2,c,6)
Veg. Alternative	siehe oben	Vegetarische Bratwurst (a,a1,c)	Bio-Spaghetti (a,a1) in Kräutercreme (g,i,7)	Milchreis (g,7) mit Zimt-Zucker (6)	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.

DE-ÖKO-006, Kontrollnummer D-SL-006-15469-B, Möhren immer aus kontrolliert biologischem Anbau. Generell verwenden wir Bio-Eier.