




 09.10.2023 bis 13.10.2023	Bio-Nudeln (a,a1) mit MSC Thunfisch (d) (Herkunft Indischer Ozean d) Tomatensoße (i) Chinakohlsalat mit Vinaigrette (i,j,2) Stracciatella Joghurt (f,g,7) Joghurt vom Bauer Jacobs Losheim	Hähnchenbrustschnitzel (a,1) Kartoffelstampf mit Bio Möhren durcheinander (g,i,7) Obst-regional/saisonal	Nudelsuppe mit Gemüsestreifen Bio Gabelspaghetti (a,a1,c) Bio Möhren, Sellerie, Porree (g,i,7) Sovitalbrot (a,a1,a2,a4,f,k, Nüsse nur in Spuren h,h1,h2,h3) Hefe Donut (a, a1, f, g,7)	Mexikanische Spezialität Chili sin Carne Veg.Hackfleisch (a,a3,f) (Mais,Kidneybohnen,Paprika i) Vollkorn-Naturreis Gurken-Tomatensalat mit Vinaigrette (i,j,2) Bio -Obst regional/saisonal Jacoby Tünsdorf	Badische Gemüsemaultaschen (a,a1,g,i,7) mit Rahmsoße und Gouda überbacken (g,i,7) Möhrensalat von der Bio -Möhre Vinaigrette (i,j,2) Obst-regional/saisonal
Veg. Alternative	Tomatensoße (i)	Gemüse-Köttbullar (Erbsen, Mais, Paprika c)	siehe oben	siehe oben	siehe oben
 16.10.2023 bis 20.10.2023	Fagottini Pomodoro und Basilikum (Nudelteigblüten a,a1) mit Tomatensoße i) Eichblattsalat rot und grün, Frisee, mit Vinaigrette (i,j,2) Schokoladenjoghurt (g,7) Joghurt vom Bauer Jacobs Losheim	MSC -Kibbelinge (Alaska-Seelachsfilet a,a1,c,d,j Herkunft Nordost-West- Patzifik Beringsee) Kartoffelstampf (g,7) Gurkensalat mit Dillvinaigrette (i,j,2) Obst regional/saisonal	Fruchtige Tomatensuppe mit Bio -Möhren, Lauch, Sellerie, (g,i,7) Vollkornbrot (a,a1,a2, Nüsse nur in Spuren h,h1,h2,h3) Marmorkuchen (a,a1,c,g,7) nur Spuren von Nüssen h,h1,h2,h3,h4,h5,h6,h7,h8	Vegetarische Bratwurst (c) Erbsengemüse in Bechamelsoße (g,i,7) Salzkartoffeln Bio -Obst saisonal/regional Obstbauer Jacoby Tünsdorf	Hähnchenbrustgeschnetzeltes mit Curryrahmsoße (g,i,7) Vollkorn-Naturreis Chinakohlsalat mit Vinaigrette (i,j,2) Obst regional/saisonal
Veg. Alternative	siehe oben	Bio Rührei (c,g,i,7)	siehe oben	siehe oben	Vegetarisches Geschnetzeltes (a,a1,a4,c,g,7)
 23.10.2023 bis 27.10.2023 Ferien	Bio -Nudeln (a,a1) mit Champignonsoße (g,i,7) Eichblattsalat rot-grün, Raddiccio mit Vinaigrette (i,j,2) Erdbeer-Joghurt- (g,7) Joghurt vom Bauer Jacobs Losheim	MSC Backfisch (Paniertes MSC Alaska- Seelachsfilet Herkunft Nordost-West-Patzifik Beringsee (a,a1,d) Rahmspinat (g,i,7) Salzkartoffeln Obst-regional/saisonal	Gyros (Hähnchenbrust) Quark-Joghurt Dip (g,i,7) Natur-Vollkornreis Farmersalat Weißkohl und Bio Möhren Vinaigrette (i,j,2) Obst regional/saisonal	Saarländische Mehlkneppchjer (Mehl-Ei-Spezialität a,a1,c,g,i,7) Rahmsoße (g,i,7) Brotcroutons (a,a1,g,7) Blattsalat Lollo Bionda /Rosso mit Vinaigrette(i,j,2) Bio -Obst regional/saisonal Jacoby Tünsdorf	Kürbissuppe (Sellerie, Bio Möhren, Lauch g,i,7) Sovital-Brot (a,a1,a2,a4,f,k, Nüsse nur in Spuren h,h1,h2,h3) Schokopudding (g,7)
Veg. Alternative	siehe oben	Falafel (a,a1)	Vegi Gyros-Geschnetzeltes (a,a1,a4,c,g,7)	siehe oben	siehe oben
 30.10.2023 bis 03.11.2023 Ferien	Bio Vollkornnudeln (a,a1) mit Tomatencremesoße, rote Linsen und Kichererbsen (Hülsenfrüchte, Tomaten, Bio Möhren, Lauch i) Eichblattsalat grün, Radiccio, Frisee, mit Vinaigrette (i,j,2) Vanillequarkspeise (g,7)	Bio Nudeln (a,a1) mit Bolognese (Rindfleisch-aus der Keule Bio Möhren, Tomaten, Sellerie) Fleisch Bauernhof Jacobs Losh. Salat von der Bio -Möhre Vinaigrette (i,j,2) Obst regional/saisonal	MSC -Rotbarschfilet in Sahnesoße (Herkunft Indischer Ozean d) Vollkorn-Naturreis Eichblattsalat rot und grün, Frisee, mit Vinaigrette (i,j,2) Obst regional/saisonal	Vegetarische Schnitzel (a,a1,a4,c,g,7) Wirsinggemüse (g,i,7) Salzkartoffel Bio -Obst regional/saisonal Jacoby Tünsdorf	Kartoffelsuppe (Bio -Möhren,Lauch, Sellerie) Vollkornbrot (a, a1, a2, , Nüsse nur in Spuren h,h1,h2,h3) Zitronenkuchen (a,a1,c,g,7)
Veg. Alternative	siehe oben	Tomatensoße (i)	Pfifferling Rahmsoße (i)	siehe oben	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.