


 <b>04.12.2023 bis 08.12.2023</b>	Tortellini Formaggio (a,a1,g,i,7) mit Kräutersoße (Schnittlauch, Petersile, g,i,7) Endiviensalat mit Vinaigrette (i,j,2) Obst regional/saisonal	Vegetarische Bratwurst (c) Salzkartoffeln Schwarzwurzelgemüse mit Bio-Möhren (g,i,7) Obst-regional/saisonal Kleiner Nikolaus (f,g) (Spuren von allen Nüssen h,h1,h2,h3,h4,h5,h6,h7,h8)	Saarländische Linsensuppe (Hülsenfrüchte Sellerie, Bio-Möhren, Lauch i) Sovital-Brot (a,a1,a2,a4,f,k, Nüsse nur in Spuren h,h1,h2,h3) Butterstreuselkuchen (a,a1,c,g,7)	Kasslerbraten (1,3) (magerer Schweinerücken) Metzgerei Stroh Büschfeld Altern. Putenbrustbraten Kartoffelstampf (g,7) Sauerkraut (3) Mandarinen Joghurt (g,7) Joghurt vom Bauer Jacobs Losheim	MSC Norw. Wildlachswürfel (d) aus norwegischen Gewässern) mit Gemüesoße (Bio- Möhren, Lauch, Sellerie g,i,7) Vollkorn-Naturreis Eichblattsalat rot-grün, Raddiccio mit Vinaigrette (i,j,2) Bio Obst vom Obstbauer Jacoby Tünsdorf
Veg. Alternative	siehe oben	siehe oben	siehe oben	Gemüsebratling (Blumenkohl, Sellerie, Lauch a,a1,f,i,j)	Gemüesoße (g,i,7)
 <b>11.12.2023 bis 15.12.2023</b>	Bio Nudeln(a,a1) mit Paprikasoße (g,i,7) Tomaten, Paprika Lollo Rosso Lollo Bionda-Salat mit Vinaigrette (i,j,2) Schokoladenquarkspeise (f,g,7)	Gebackener Geflügelfleischkäse (Putenfleisch 1,3,5) Kartoffelstampf (g,7) Coleslaw Salat mit Vinaigrette (i,j,2) (Weißkohl mit Bio Möhren) Obst regional/saisonal	Tomatensuppe (i) mit Vollkorn Naturreis Vollkornbrot (a, a1, a2, Nüsse nur in Spuren h,h1,h2,h3) Vanillepudding (g,7)	Allgäuer Käsespätzle (Mehl-Ei-Spezialität a,a1,c, g,7) überbacken mit Röstzwiebeln (a,a1) Endiviensalat mit Joghurt-Dressing g,j,2,7) Apfelmus (3)	MSC-Kibbelinge (Alaska-Seelachsfischfilet a,a1,d,g,j,7) Herkunft Nordost-West-Pazifik Beringsee) Tomatenketchup (3) Salzkartoffeln Gurkensalat mit Dilldressing (i,j,2) Bio Obst vom Obstbauer Jacoby Tünsdorf
Veg. Alternative	siehe oben	Gebackener Schafskäse (g,7)	siehe oben	siehe oben	Gemüse-Köttbullar (Erbsen, Mais, Paprika c)
 <b>18.12.2023 bis 22.12.2023</b>	Bio Vollkornnudeln (a,a1) MSC Thunfischfiletsoße (d,i, Herkunft indischer Ozean) mit Tomaten-Kichererbsensoße (h,i) Lollo Rosso Lollo Bionda-Salat mit Vinaigrette (i,j,2) Bratapfel Joghurt (g,3,7) Joghurt vom Bauer Jacobs Losheim	<b>Weihnachtessen</b> Hähnchen Cordon bleu (gefüllte Hähnchenbrust mit Putenschinken und Käse (a,a1,g,1,3,7) Eierknöpfe (a,a1,a5,c) Salat von der Bio Möhre mit Vinaigrette (i,j,2) Mandarine (Obst saisonal)	Schupfnudeln (a,a1,c) Kartoffelspezialität mit Gemüsecremesoße (Erbsen,Bio-Möhren, Sellerie g,i,7) Endiviensalat mit Vinaigrette (i,j,2) Apfelmus (3)	Ferien Vegetarische Schnitzel (a,a1,a4,c,g,7) Salzkartoffeln Erbsengemüse in Bechamelsoße (Hülsen g,i,7) Obst regional/saisonal	Ferien Gemüsecremesuppe (Lauch, Wirsing, Bio Möhren ,g,i,7) Sovital-Brot (a,a1,a2,a4,f,k, Nüsse nur in Spuren h,h1,h2,h3) Hefedonut (a,a1,f,g,7)
Veg. Alternative	Tomatensoße (i)	Vegi Schnitzel mit Käse gefüllt (a,a1,a4,c,g,7)	siehe oben	siehe oben	siehe oben
 <b>25.12.2023 bis 29.12.2023</b> Ferien	Betriebsferien	Betriebsferien	Betriebsferien	Betriebsferien	Betriebsferien
Veg. Alternative					

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.