


 <b>22.04.2024</b> <b>bis</b> <b>26.04.2024</b>	<p>Mac and Cheese  <b>Bio</b> Nudeln (a,a1)  mit Käsesahnesoße  (Cheddarkäse g,i,7)  Eichblattsalat rot und grün, Frisee,  mit Vinaigrette (i,j,2)  Joghurt Stracciatella g,f,7)  (diese Nüsse nur in Spuren  h1,h3,h4,h5,h6,h7,h8)  Joghurt vom Bauer Jacobs Losheim</p>	<p>MSC Fischstäbchen (a,a1,d)  (Alaska Seelachsfischfilet Herkunft  Nordost-West Pazifik Beringsee  Rahmspinat (g,i,7)  Salzkartoffeln  Obst regional/saisonal</p>	<p>Erbsensuppe  (Hülsenfrüchte, <b>Bio</b> Möhren,Sellerie  Lauch,Kartoffeln)  Dreikorn-Brot (a,a1,a2,a4,f,k, <b>Nüsse</b>  nur in Spuren h,h1,h2,h3)  Vanille muffin (a,a1,c,g,7)</p>	<p><b>High Light Tag</b>  Gyros  (Hähnchenbruststreifen i)  Quark-Joghurt Dip (g i 7)  Vollkorn-Naturreis  Coleslaw Salat mit Vinaigrette  (i j 2)  (<b>Bio</b>-Möhren und Weißkohl)  <b>Bio</b>-Obst regional/saisonal  Jacoby Tünsdorf</p>	<p>Bratkartoffeln  mit <b>Bio</b>-Vollkorn-Nudeln (a,a1)  Brotcroutons (a,a1,a2,f,g,7)  Endiviansalat mit Vinaigrette (i j 2)  Apfelmus (3)</p>
<p><b>Veg.</b>  <b>Alternative</b></p>	<p>siehe oben</p>	<p>Gemüsenuggets (Blumenkohl,  Kartoffeln, Sellerie a,a1,c,i)</p>	<p>siehe oben</p>	<p>Vegetarischer Gyros (a,a1,a4c,g,7)</p>	<p>siehe oben</p>
 <b>29.04.2024</b> <b>bis</b> <b>03.05.2024</b>	<p><b>Bio</b> Vollkorn Nudeln (a,a1)  mit roter Linsenbolognese  (Hülsenfrüchte,Tomaten, Sellerie )  Lollo Bionda,Eichblatt,Frisee  mit Vinaigrette (i,j,2)  Apfeljoghurt (g,3,7)  Joghurt vom Bauer Jacobs Losheim</p>	<p>Vegetarische Bratwurst (c)  Salzkartoffeln  Kohlrabigemüse  mit Bechamelsoße (g,i,7)  Obst regional/saisonal</p>	<p>Gedünstete  Norwegische.Lachsschnitte (d)  (<b>Globe Gap Fischerei</b>)  mit Safranschaum (g,i,7)  Vollkorn Naturreis  Fenchel-Spargelsalat mit Vinaigrette  (i j 2)  Obst regional/saisonal</p>	<p>Hähnchenschnitzel  (aus der Hähnchenbrust a,a1)  Kartoffelstampf (g,7)  Rote Beete Salat mit Vinaigrette  (i j 2)  <b>Bio</b>-Obst regional/saisonal  Jacoby Tünsdorf</p>	<p>Tomatensuppe  (<b>Bio</b>-Möhren,Sellerie,Porree i)  mit Suppenudeln (a,a1,c)  Vollkornbrot (a, a1, a2, <b>Nüsse</b> nur in  Spuren h,h1,h2,h3)  Schokoladenpudding (g,7)</p>
<p><b>Veg.</b>  <b>Alternative</b></p>	<p>siehe oben</p>	<p>siehe oben</p>	<p>Polentaschnitte (Maisgrieß,c)</p>	<p>Amaranthbratling (Süßkartoffel,  Lauch, Pastinake)</p>	<p>siehe oben</p>
 <b>06.05.2024</b> <b>bis</b> <b>10.05.2024</b>	<p><b>Bio</b>-Nudeln (a,a1)  a la Carbonara  magerer Hinterschinken  (Schweinefleisch g,i,1,3,5,7)  Eichblattsalat rot und grün, Frisee,  mit Vinaigrette (i,j,2)  Erdbeerjoghurt (g,7)  Joghurt vom Bauer Jacobs Losheim</p>	<p>Vegetarisches Beef Gulasch mit  brauner Soße (c,i)  Vollkorn-Naturreis  Blattsalat Lollo Bionda und Radiccio  mit Vinaigrette (i,j,2)  Obst saisonal/regional</p>	<p>Kartoffelsuppe mit <b>Bio</b>-Möhren  Frühlingslauch Sellerie (g,i,7)  kleiner Geflügelwiener  (1,3,5)  Sovital-Brot (a,a1,a2,a4,f,k, <b>Nüsse</b>  nur in Spuren h,h1,h2,h3)  Butterstreuselkuchen (a,a1,c,g,7)</p>	<p>MSC Backfisch (a,a1,d)  Alaska Seelachsfischfilet Herkunft  Nordost-West Pazifik Beringsee  Salzkartoffeln  Erbsengemüse (g,i,7)  <b>Bio</b>-Obst regional/saisonal  Jacoby Tünsdorf</p>	<p>Italienische Spezialität Gnocchi  mit mediterraner Soße  (<b>Bio</b>-Möhren,Zucchini, Auberginen  Paprika i)  Salat von der <b>Bio</b> Möhre mit  Vinaigrette (i,j,2)  Obst saisonal/regional</p>
<p><b>Veg.</b>  <b>Alternative</b></p>	<p>Sahnesoße (g,i,7)</p>	<p>siehe oben</p>	<p>Backerbsen (a,a1,c,g,7)</p>	<p>Gemüsefrikadellen (Blumenkohl,  Kartoffeln, Sellerie a,a1,c,i)</p>	<p>siehe oben</p>
 <b>13.05.2024</b> <b>bis</b> <b>17.05.2024</b>	<p><b>Bio</b> Vollkornnudeln (a,a1)  <b>MSC</b> Thunfisch-Tomatensoße  (d,i Herkunft Indischer Ozean)  Blattsalat Lollo Bionda und Radiccio  mit Vinaigrette (i,j,2)  Vanillequark (g,1,7)</p>	<p>Falafel (Kichererbsenbällchen  (Hülsenfrüchte a,a1)  mit Tzatziki (Quark-Joghurt (g i 7)  Bulgur-(Hartweizen a,a1)  Pomodore (i)  Gurkensalat mit Dill-Dressing (i,j,2)  Obst saisonal/regional</p>	<p>Allgäuer-Käsespätzle  (Mehl-Ei Spezialität a,a1,c,g,7)  mit Gouda überbacken  Röstzwiebeln (a,a1,c)  Endiviansalat  mit Vinaigrette (i,j,2)  Apfelmus (3)</p>	<p>Gegrillte Hähnchenbrust  Bratenjus (i)  Salzkartoffeln  Gemüse von der <b>Bio</b>-Möhre mit  Bechamelsoße (g,i,7)  <b>Bio</b>-Obst regional/saisonal  Jacoby Tünsdorf</p>	<p>Frühlingsgemüsesuppe  (Kohlrabi,Porree  (Kartoffeln, Frühlingslauch <b>Bio</b>-  Möhren)  Vollkornbrot (a, a1, a2, <b>Nüsse</b> nur in  Spuren h,h1,h2,h3)  Schokoladenkuchen (a,a1,c)  <b>Nüsse</b> nur in Spuren  h,h1,h2,h3,h5,h7)</p>
<p><b>Veg.</b>  <b>Alternative</b></p>	<p>Tomatensoße (i)</p>	<p>siehe oben</p>	<p>siehe oben</p>	<p>Vegetarische Schnitzel (a,a1,a4c,g,7)</p>	<p>siehe oben</p>

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 bestand schonender 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..