


 20.05.2024 bis 24.05.2024 FERIEN	Pfingstmontag Grünkernroulade mit Spinat (a,a1,a5,g,i,7) Kartoffelgratin (g,i,7) Eichblattsalat rot und grün, Frisee, mit Vinaigrette (i,j,2) Grießflammerie g,7 (diese Nüsse nur in Spuren h1,h3,h4,h5,h6,h7,h8) Joghurt vom Bauer Jacobs Losheim	Tortellini Formaggio (a,a1,c,g,7) mit Tomatenbasilikumsoße (i) Eisbergsalat mit Vinaigrette (i,j,2) Obst regional/saisonal	MSC Fischstäbchen (a,a1,d) (Alaska Seelachsfischfilet Herkunft Nordost-West Pazifik Beringsee) Kartoffelstampf (g,7) Gurkensalat in Dillvinaigrette (i,j,2) Obst regional/saisonal	Putenbrustgeschnetzeltes Champignonsoße (g,i,7) Vollkorn Naturreis Erbsengemüse (Hülsenfrüchte i) Bio Obst der Saison Obstbauer Jacoby Tünsdorf	Broccolicremesuppe (g,i,7) Bio Möhren, Sellerie Lauch, Kartoffeln) Dreikorn-Brot (a,a1,a2,a4,f,k, Nüsse nur in Spuren h,h1,h2,h3) Schokoladenmuffin (a,a1,c,g,7)
Veg. Alternative	siehe oben	siehe oben	Falafelbällchen (i)	veg Geschnetzeltes (a,a1,a4,c,g,7)	siehe oben
 27.05.2024 bis 31.05.2024	Bio-Nudeln (a,a1) mit Paprikasoße (g,i,7) Eichblattsalat rot und grün, Frisee, mit Vinaigrette (i,j,2) Obst regional/saisonal	Vegetarische Schnitzel (a,a1,a4c,g,7) Kohlrabigemüse mit Bechamelsoße (g,i,7) Salzkartoffeln Kirschjoghurt (g,7) Joghurt vom Bauer Jacobs Losheim	High Light Tag Chicken Nuggets (aus der Hähnchenbrust a,a1,i,j) Tomatenketchup (3) Nudelsalat (a,a1,i,j,2) Bio Obst der Saison Obstbauer Jacoby Tünsdorf	Feiertag Fronleichnam Norwegische Lachsschnitte (d) (Globe Gap Fischerei) mit Kräuterbutter (g,i,7) Vollkorn Naturreis Grüner Bohnensalat (Hülsenfrüchte) Obst regional/saisonal	Tomatensuppe (Bio-Möhren, Sellerie, Porree i) mit Suppenudeln (a,a1,c) Vollkornbrot (a, a1, a2, Nüsse nur in Spuren h,h1,h2,h3) Vanillepudding (g,7)
Veg. Alternative	siehe oben	siehe oben	Gemüsennuggets (Blumenkohl, Kartoffeln, Sellerie a,a1,a3g,i,7)	Sellerieschnitzel (a,a1,i)	siehe oben
 03.06.2024 bis 07.06.2024	Linsencurry (rote Linsen und Kichererbsen, Hülsenfrüchte Tomaten, Sellerie i) Bio Vollkornnudeln (a,a1) Lollo Rosso Lollo Bionda-Salat mit Vinaigrette (i,j,2) Erdbeerjoghurt (g,7) Bauer Jacobs Losheim	Hähnchenbrust in Curryrahmsoße (g,i,7) Vollkorn-Naturreis Gurkensalat mit Dill-Vinaigrette (i,j,2,) Obst saisonal/regional	Badische Gemüseaultaschen (Nudel Spezialität a,a1,g,i,7) in Tomaten Sauce (i) mit Gouda überbacken Blattsalat-Lollo rosso-bionda mit Vinaigrette (i,j,2,) Obst saisonal/regional	MSC Backfisch (a,a1,d) Alaska Seelachsfischfilet Herkunft Nordost-West Pazifik Beringsee Spinat (g,i,7) Salzkartoffeln Bio-Obst regional/saisonal Jacoby Tünsdorf	Gemüsesuppe mit Bio-Möhren Frühlingslauch Sellerie (g,i,7) Sovital-Brot (a,a1,a2,a4,f,k, Nüsse nur in Spuren h,h1,h2,h3) Butterstreuselkuchen (a,a1,c,g,7)
Veg. Alternative	siehe oben	Amaranthbratling (Süßkartoffel, Lauch, Pastinake)	siehe oben	Gemüsefrikadellen (Blumenkohl, Kartoffeln, Sellerie a,a1,c,i)	siehe oben
 10.06.2024 bis 14.06.2024	Bio Vollkornnudeln (a,a1) MSC Thunfisch (Herkunft Indischer Ozean d) Kichererbsensoße Hülsenfrüchte Blattsalat Lollo Bionda und Radicchio mit Vinaigrette (i,j,2) Stracciatellaquark (f,g,7)	Vegetarische Bratwurst © Gemüse von der Bio Möhre in Bechamelsoße (g,i,7) Salzkartoffeln Obst saisonal/regional	Kohlrabicremesuppe Porree, (Kartoffeln, Frühlingslauch Bio-Möhren) Vollkornbrot (a, a1, a2, Nüsse nur in Spuren h,h1,h2,h3) Schokoladenkuchen (a,a1,c) Nüsse nur in Spuren h,h1,h2,h3,h5,h7)	Schwenker (magerer Schweinerücken) Altern Putenschwenker (Putenbrust) Kartoffelsalat mit Vinaigrette (i,j,2) Bio-Obst regional/saisonal Jacoby Tünsdorf	Allgäuer-Käsespätzle (Mehl-Ei Spezialität a,a1,c,g,7) mit Gouda überbacken Röstzwiebeln (a,a1,c) Endiviensalat mit Vinaigrette (i,j,2) Apfelmus (3)
Veg. Alternative	Tomatensoße (i)	siehe oben	siehe oben	Blumenkohlkäsemedaillon (a,a1,g,7)	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..