


 09.09.2024 bis 13.09.2024	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) Joghurt vom Bauer Jacobs Losheim	<b>MSC</b> Backfisch (Seelachsfilet Herkunft Golf von Alaska a,a1,d, g,j,7) Rahmspinat (g,i,7) Salzkartoffeln Obst regional/saisonal	Bratkartoffeln mit <b>Bio</b> -Vollkorn-Nudeln (a,a1) Brotcroutons (a,a1,g,7) Endiviensalat mit Vinaigrette (i j 2) Apfelmus (3)	<b>High-Light Tag</b> Gyros (Hähnchenoberkeulenfleisch i) Quark-Joghurt Dip (g i 7) Vollkorn-Naturreis Salat von der <b>Bio</b> Möhre mit Vinaigrette( i j 2) <b>Bio</b> -Obst regional/saisonal Jacoby Tünsdorf	Saarländische Linsensuppe ( <b>Bio</b> -Möhren, Sellerie, Porree, Hülsenfrüchte) Dreikornbrot (a,a1,a2,a4,k) <b>Nüsse nur in Spuren</b> <b>h,h1,h2,h3,h4,h5,h7)</b> Hefe Donut (a, a1, f,g,7)
Veg. Alternative	siehe oben	Rührei (c)	siehe oben	Vegetarischer Gyros (a,a1,a4c,g,7)	siehe oben
 16.09.2024 bis 20.09.2024	<b>Bio</b> Vollkornnudeln (a,a1) <b>MSC</b> Thunfischsoße mit Kichererbsen und Tomaten (d,h,i) Herkunft Thunfisch Indischer Ozean Eichblattsalat rot und grün mit Vinaigrette (i,j,2) Vanille-Joghurt (,g,,7) Bauer Jacobs Losheim	Vegetarische Bratwurst (c) Salzkartoffeln Kohlrabigemüse mit <b>Bio</b> -Möhren (g,i,7) Obst regional/saisonal	Badische Gemüseaultaschen (a,a1,c,i,) in Tomatensoße (i) und Gouda überbacken Endiviensalat Vinaigrette (i,j,2) Obst-regional/saisonal	Hähnchenbrustschnitzel (a,a1) Kartoffelstampf (g,7) Gurkensalat mit Dill-Dressing (i,j,2) <b>Bio</b> -Obst regional/saisonal Jacoby Tünsdorf	Nudelsuppe mit Gemüsestreifen ( <b>Bio</b> Möhren, Sellerie, Porree (g,i,7) Suppennudeln (a,a1,c) Sovitalbrot (a,a1,a2,a4,f,k, <b>Nüsse</b> <b>nur in Spuren h,h1,h2,h3)</b> Mini-Pfannkühle (a,a1,c,g7) Mini Gummibärchen (6)
Veg. Alternative	Tomatensoße (i)	siehe oben	siehe oben	Vegetarische Schnitzel (a,a1,a4,c,g,7)	siehe oben
 23.09.2024 bis 27.09.2024	Fagottini Pomodoro und Basilikum (Nudelteigblüten a,a1) mit Tomatensoße (i) Eichblattsalat rot und grün, Frisee, mit Vinaigrette (i,j,2) Beerenjoghurt (Erdbeeren, Johannisbeeren, Heidelbeeren g,7) Joghurt vom Bauer Jacobs Losheim	Gegrillte Hähnchenbrust Salzkartoffeln Erbsengemüse mit <b>Bio</b> -Möhren in Bechamelsonsoße (g,i,7) Obst regional/saisonal	Gemüsecremesuppe <b>Bio</b> Möhren,Sellerie,Porree (g,i,7) Vollkornbrot (a, a1, a2, <b>Nüsse nur in</b> <b>Spuren h,h1,h2,h3)</b> Schokoladenpudding (g,7)	Mexikanische Spezialität Vegetarisches Chili sin Carne mit Quinoa) Rote Bohnen (Hülsenfrüchte) Paprika,Mais) Vollkorn-Naturreis Endiviensalat mit Vinaigrette (i,j,2) <b>Bio</b> -Obst regional/saisonal Jacoby Tünsdorf	<b>MSC</b> -Kibbelinge (Alaska-Seelachsfischfilet a,a1,d,g,j,7)Herkunft Nordost- West-Pazifik Beringsee) Kartoffelstampf (g,7) Gurkensalat mit Dillvinaigrette (i,j,2) Obst regional/saisonal
Veg. Alternative	siehe oben	Amaranth-Bratling	siehe oben	siehe oben	Gemüsenuggets (Blumenkohl, Kartoffeln, Sellerie a,a1,,a3,i,7,g)
 30.09.2024 bis 04.10.2024	<b>Bio</b> -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	Geflügelfrikadelle (a,a1,c) Salzkartoffeln Gemüse von der <b>Bio</b> -Möhre mit Blumenkohl in Bechamelsonsoße (g,i,7) Obst saisonal/regional	Kürbissuppe (g,i,7) (Kürbis, Kartoffeln, <b>Bio</b> -Möhren) Sovitalbrot (a,a1,a2,a4,f,k, <b>Nüsse</b> <b>nur in Spuren h,h1,h2,h3)</b> Marmorkuchen (a,a1,c,g,7) ( <b>Nüsse nur in Spuren</b> <b>h,h1h2,h3,h4,h5,h6,h7,h8)</b>	<b>Feiertag</b> <b>MSC</b> -Rotbarschfilet Natur (d) (Herkunft Indischer Ozean ) in Sahnesoße Vollkorn-Naturreis Eichblattsalat rot und grün, Frisee, mit Vinaigrette (i,j,2) <b>Bio</b> -Obst regional/saisonal Jacoby Tünsdorf	Falafel (Kichererbsenbällchen (Hülsenfrüchte a,a1) mit Tzatziki (Quark-Joghurt (g i 7) Bulgur-(Hartweizen a,a1) Pomodore (i) Rote Beete Salat mit Vinaigrette (i,j,2) Obst regional/saisonal
Veg. Alternative	siehe oben	Gemüsefrikadelle (Erbsen, Mais, Kohlrabi a,a1,c)	siehe oben	Pfifferling Rahmsoße (i)	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.**