


 <b>02.12.2024</b> <b>bis</b> <b>06.12.2024</b>	<b>Bio</b> Vollkornnudeln (a,a1) Paprika-Soße (g,i,7) (Paprika, Tomaten, Sellerie) Eichblattsalat rot und grün mit Vinaigrette (i,j,2) Bratpfel-Joghurt (g,3,7) Joghurt vom Milchbauer Jacobs Losheim	<b>MSC</b> -Backfisch (Seelachsfilet Herkunft Golf von Alaska a, a1,d) Wirsinggemüse (g,i,7) Salzkartoffeln Obst regional/saisonal	Allgäuer Käsespätzle (Ei Mehlspezialität a, a1, c, g,7) mit Röstzwiebeln (a, a1) Endiviensalat Vinaigrette (i,j,2) Apfelmus (3)	Hähnchenschnitzel (aus der Hähnchenbrust a,a1) Kartoffelstampf (g,7) Salat von der <b>Bio</b> Möhre mit Vinaigrette (i j 2) <b>Bio</b> -Obst regional/saisonal Jacoby Tünsdorf	Erbsensuppe (Hülsenfrüchte, i) (Sellerie, Lauch Kartoffeln) Sovitalbrot (a,a1,a2,a4,f,k) Nüsse nur in Spuren h, h1, h2, h3,h7) Lebkuchen (a,a1,a2,c,f,g,h,h1,h2,h3,6,7,8)
Veg. Alternative	siehe oben	Schafskäse (g,7)	siehe oben	Sellerieschnitzel (a,a1,i)	siehe oben
 <b>09.12.2024</b> <b>bis</b> <b>13.12.2024</b>	<b>Bio</b> Nudeln (a,a1) <b>MSC</b> Thunfischsoße (d) Herkunft Thunfisch Indischer Ozean mit Tomaten und Kichererbsen- Hülsenfrüchte (i,h)) Lollo Rosso Lollo Bionda-Salat mit Vinaigrette (i,j,2) Kirsch-Quark (g,7)	Vegetarische Schnitzel (a,a1,a4,c,g,7) Gemüse von der <b>Bio</b> -Möhre mit Erbsen (g,i,7) Salzkartoffeln Obst regional/saisonal	Kürbisfalafel Kichererbsenbällchen (Hülsenfrüchte a,a1) mit Tomaten-Vollkornreis (i) Gurkensalat mit Dilldressing (i,j,2) Obst regional/saisonal	<b>Weihnachtessen</b> Rindergulasch (Rinderkeulenfleisch i) Eierknöpfe (Schwäbische Mehl Spez. a,a1,c) Rote Bete Salat mit Vinaigrette (i,j,2) Mandarine	Kartoffel-Möhrensuppe (g,i,7) <b>Bio</b> -Möhren, Lauch, Sellerie Vollkornbrot ((a, a1, a2, Nüsse nur in Spuren h,h1,h2,h3,h7) Hefe-Donut (a,a1,f,g,7) Nüsse nur in Spuren h,h1,h2,h3,h4,h5,h6,h7,h8)
Veg. Alternative	Tomatensoße (i)	siehe oben	siehe oben	Vegetarischer Gulasch (auf Milch- Eiweißbasis, a1,a4,c,g,7)	siehe oben
 <b>16.12.2024</b> <b>bis</b> <b>20.12.2024</b>	<b>Bio</b> Vollkornnudeln (a,a1 mit roter Linsenbolognese (Hülsenfrüchte, Tomaten, Sellerie (i)) Blattsalat (Lollo Bionda/Rosso) mit Vinaigrette (i,j,2) Joghurt mit Pflaumen (g,7) Joghurt vom Milchbauer Jacobs Losheim	<b>MSC</b> Fischstäbchen Seelachsfilet Herkunft Golf von Alaska (a,a1,a2,d) Rahm-Spinat (g,i,7) Salzkartoffeln Obst regional/saisonal	Badische Schupfnudeln (Kartoffel- Mehl-Spezialität a,a1,c) Champignonrahmsoße (g, i,7) Endiviensalat mit Vinaigrette (i,j,2) Apfelmus (3)	Geflügelfrikadelle (a,a1,c) Kartoffelstampf (g,7) Salat von der <b>Bio</b> Möhre mit Vinaigrette (i, j,2) <b>Bio</b> -Obst regional/saisonal Jacoby Tünsdorf	Gemüsesuppe ( <b>Bio</b> -Möhren, Lauch, Sellerie (g,i,7) Sovitalbrot (a,a1,a2,a4,f,k) Nüsse nur in Spuren h, h1, h2, h3,h7) Schokopudding (g,7)
Veg. Alternative	siehe oben	Gemüsenuggets (Mais, Erbsen, Kartoffel a,a1,c)	siehe oben	Gemüsefrikadellen (Blumenkohl, Kartoffeln, Sellerie a,a1,c,i)	siehe oben
 <b>23.12.2024</b> <b>bis</b> <b>27.12.2024</b>	Vollkornreis Lachswürfel ((d)Globe gap Zertifizierung Aquakultur aus Norwegen in Dillcremesoße (Dill g,i,7) Lollo Rosso Lollo Bionda-Salat mit Vinaigrette (i, j,2) Obst regional/saisonal	geschlossen	geschlossen	geschlossen	geschlossen
Veg. Alternative	Dillcremesoße, (Dill g, i,7)				

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 bestandsschonender 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..