


 24.02.2025 bis 28.02.2025	<p>Polnische Pierogi (Gefüllte Teigtaschen mit Quark und Kartoffel a,a1,c,g,i,7) mit Röstzwiebeln (a,a1) Sour-Crème Dip (g,7) Lollo-Bionda u. Radiccio Salat mit Vinaigrette (i,j) Stracciatella-Joghurt (f, g,7) Milchbauer Jacobs Losheim</p>	<p>MSC-Kibbelinge (Alaska-Seelachsfilet a,a1,d,g,j,7, Herkunft Nordost-West-Pazifik Beringsee) Spinat (g,i,7) Kartoffelstampf (g,7) Obst regional/saisonal</p>	<p>Tortellinipfanne mit Gemüse-Sahnesoße (a,a1,g,i,7) und Goudakäse überbacken Endiviensalat mit Joghurt-Dressing (g,i,j,7) Obst regional/saisonal</p>	<p>Fetten Donnerstag Wiener (Schweinefleisch,2,3,5) Alternativ:Putenwiener(f,i,j,1,3,5) Bunter Nudelsalat mit Paprika, Erbsen, Bio,Möhren,i Ketchup Bio Obst vom Obstbauer Jacoby Tünsdorf</p>	<p>Tomatensuppe (Bio Möhren, Sellerie, Lauch (i) mit Kichererbsen (h) Vollkornreis Brötchen (a,a1) Berliner (a,a1,c,j)</p>
<p>Alternative</p>	<p>siehe oben</p>	<p>Gemüsenuggets (Mais, Erbsen, Kartoffel a, a1, c)</p>	<p>siehe oben</p>	<p>Veg. Wiener (c)</p>	<p>siehe oben</p>
 03.03.2025 bis 07.03.2025	<p>Rosenmontag Bio Vollkornnudeln (a,a1) MSC Norw. Lachswürfel (aus norwegischen Gewässer d) Dillsoße (g,i,7) Endiviensalat mit Vinaigrette (i,j) Mango-Joghurt (g,7)</p>	<p>Bio-Nudeln (a,a1) mit Tomaten-Basilikumsoße(i) Eichblattsalat rot und grün mit Vinaigrette (i,j,) Obst regional/saisonal</p>	<p>Aschermittwoch Ital. Gnocchi (Kartoffelspezialität, a,a1) Paprikasoße (Paprika, Tomaten, Sellerie, i,g,7) Gurkensalat mit Joghurt-Dressing (g,i,j,7) Obst regional/saisonal</p>	<p>Chicken Nuggets (a,a1) Erbsengemüse mit Bio-Möhren (i,g,7) Kartoffelstampf (g,7) Bio Obst vom Obstbauer Jacoby Tünsdorf</p>	<p>Linsensuppe (Hülsenfrüchte) (Sellerie, Lauch, Kartoffeln, Bio-Möhren,i,h) Sovital-Brot (a,a1,a2,a4,f,k, Nüsse nur in Spuren h,h1,h2,h3,h7) Mini Pfannkühle (a,a1,c,g,7)</p>
<p>Alternative</p>	<p>Dillsoße (g,i,7)</p>	<p>siehe oben</p>	<p>siehe oben</p>	<p>Blumenkohlkäsemedaillon (a,a1,c,g,i,7)</p>	<p>Mettwurstscheiben(i,j,2,3)</p>
 10.03.2025 bis 14.03.2025	<p>Bio Vollkornnudeln (a,a1) Gemüsebolognese mit roten Linsen (Bio-Möhren, Lauch, Sellerie,g,7,h) Blattsalat (Lollo rosso-bionda) mit Vinaigrette (i,j) Beerenjoghurt (Erdbeeren, Himbeeren, Heidelbeeren g,7) Bauer Jacobs Losheim</p>	<p>MSC -Kabeljaufilet im Tempurateig(d) Broccoli-Blumenkohlgemüse (g,i,7) Salzkartoffeln Obst regional/saisonal</p>	<p>Kartoffel-Lauchsuppe Bio Möhren, Sellerie, Lauch (g,i,7) mit Backerbsen (a,a1,c,i) Vollkornbrot ((a, a1, a2, Nüsse nur in Spuren h,h1,h2,h3,h7) Vanillepudding (g,7)</p>	<p>High Light Tag Hamburger(a,a1) aus Rindfleisch (a,a1,c,i,j) mit Käse(g,7), Tomate, Gurke Blattsalat Ketchup Bio Obst vom Obstbauer Jacoby Tünsdorf</p>	<p>Badische Gemüsemaultaschen (Nudel Spezialität a,a1,g,i,7,c) in Tomaten Sauce (i) mit Gouda überbacken Salat von der Bio-Möhre mit Vinaigrette (i,j) Obstsalat (Apfel, Melone, Ananas)</p>
<p>Alternative</p>	<p>siehe oben</p>	<p>Rührei (c)</p>	<p>siehe oben</p>	<p>Gemüsefrikadelle (Erbsen, Mais, Kohlrabi a,a1,c)</p>	<p>Rindfleisch-Maultaschen (a,a1,c,i)</p>
 17.03.2025 bis 21.03.2025	<p>Bio-Nudeln (a,a1) in MSC-Thunfisch-Pomodoro Soße (Tomaten d,i) Lollo-Bionda u. Radiccio Salat mit Vinaigrette (i,j) Vanillequark(g,7)</p>	<p>Vegetarische Schnitzel (a,a1,a4,c,g,7) Kartoffelstampf (g,7) Gurkensalat mit Joghurt-Dressing (g,i,j,7) Obst regional/saisonal</p>	<p>Gemüsesuppe mit Bio-Möhren, Lauch, Sellerie (g,i,7) Brötchen (a,a1) Zitronenkuchen (a,a1,f)</p>	<p>Curry-Putenbrustgeschnetzeltes (g,i,7) Erbsengemüse (i) Vollkornreis Bio Obst Vom Obstbauer Jacoby Tünsdorf</p>	<p>Bio- Nudeln (a,a1) mit Bratkartoffeln Brotcroutons (a,a1,g,7) Salat von der Bio-Möhre mit Vinaigrette (i,j) Apfelmus (3)</p>
<p>Alternative</p>	<p>Tomatensoße (i)</p>	<p>siehe oben</p>	<p>Lyonerscheiben (2,3,4,5)</p>	<p>Veg. Geschnetzeltes (a,a1,a4,c,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 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..