



 24.03.2025 bis 28.03.2025	Bio-Vollkornnudeln (a,a1) Tomatensoße mit Erbsen (Hülsenfrüchte,i) Eichblattsalat rot und grün mit Vinaigrette (i,j) Beerenjoghurt (Erdbeeren, Himbeeren, Heidelbeeren g,7) Bauer Jacobs Losheim	MSC Backfisch (a,a1,d) (Paniertes MSC Alaska-Seelachsfilet Herkunft Nordost - Pazifik Beringsee (a,a1,d) Rahmspinat (g,i,7) Salzkartoffeln Obst regional/saisonal	Saarländische Mehlknödel (Mehl-Ei Spezialität a,a1,c) mit Rahmsauce (g,i,7) und Brotcroutons (a,a1,g,7) Lollo Bionda und Rosso Salat mit Vinaigrette (i,j) Apfelmus (3)	Hähnchenschnitzel aus der Hähnchenbrust (a,a1) Kartoffelstampf (g,7) Salat von der Bio-Möhre mit Vinaigrette (i,j) Bio Obst vom Obstbauer Jacoby Tünsdorf	Klare Gemüsesuppe (Bio-Möhren, Porree, Sellerie, i) mit Suppennudeln (a,a1,c) Griesklößchen (c,a,a1,g,7,i) Sovitabrot (a,a1,a2,a4,f,k) (Nüsse nur in Spuren h, h1, h2, h3,h7) Marmorkuchen (a,a1,c,g,7) (Nüsse nur in Spuren h,h1,h2,h3,h4,h5,h7)
Alternative	siehe oben	Gebackener Schafskäse (g,7)	Speckrahmsauce (g,7,i,1,3,5)	Gemüsefrikadelle (c,a,a1) (Möhren, Erbsen, Mais)	siehe oben
 31.03.2025 bis 04.04.2025	Bio-Nudeln (a,a1) Tomaten-Basilikumsoße (i) Bunter Blattsalat (Lollo Rosso-Bionda u. Eisberg) mit Vinaigrette (i,j) Vanillejoghurt (g,7) Bauer Jacobs Losheim	MSC Fischstäbchen (Alaska Seelachsfilet Herkunft Nordost-West Pazifik Beringsee a,a1,d) Kartoffelstampf (g,7) Gurkensalat mit Joghurt-Dressing (g,i,j,7) Obst regional / saisonal	Kartoffel-Möhrensuppe (g,i,7) Bio-Möhren, Lauch, Sellerie Brötchen (a,a1) Donut (a,a1,f,g,7) Nüsse nur in Spuren h,h1,h2,h3,h4,h5,h6,h7,h8	Putenbrustgulasch (g,i,7) Erbsengemüse (i,h) Vollkornreis Bio Obst der Saison Obstbauer Jacoby Tünsdorf	Schwäbische Käsespätzle (Mehl-Ei Spez. a,a1,c,g,7) mit Gouda überbacken Röstzwiebeln (a,a1,.) Salat von der Bio-Möhre mit Vinaigrette (i,j) Apfelmus (3)
Alternative	siehe oben	Rührei (c)	Lyonerscheiben (1,3,5)	Vegetarisches. Gulasch (c,i,g,7)	siehe oben
 07.04.2025 bis 11.04.2025	Bio-Vollkornnudeln (a,a1) in MSC-Thunfisch-Pomodoro Soße (Tomaten, d,i) Lollo-Bionda u. Radiccio Salat mit Vinaigrette (i,j) Kirschquark (g,7)	Bio Gemüsenuggets (Mungobohnen) Bio Möhren-Kohlrabi Gemüse (g,i,7) Salzkartoffeln Obst regional / saisonal	Gnocchi (Kartoffelspezialität, a,a1) Pasta Romana in Homburg Frühlingskräutersauce mit Bärlauch (g,i,7) Eichblattsalat grün, Radiccio u. Frisee mit Kräuter-Joghurt-Dressing (g,i,j,7) Obstsalat (Apfel, Melone, Ananas)	High Light Tag Bolognese mit Rindfleisch u. Tomaten (i) Rindfleisch (aus der Rinderkeule) vom Bauernhof Jacobs Losheim Bio-Nudeln (a,a1) Geriebener Käse (g,7) Gurkensalat mit Joghurt-Dressing (g,i,j,7) Bio Obst der Saison Obstbauer Jacoby Tünsdorf	Erbsensuppe (Hülsenfrüchte, i) (Sellerie, Lauch, Kartoffeln, Bio-Möhren) Dreikornbrot (a,a1,a2;a4) (Nüsse nur in Spuren h, h1, h2, h3,h7) Kaiserschmarrn (c,a,a1,g,7)
Alternative	Tomatensoße (i)	siehe oben	siehe oben	Veg. Bolognese (Mungobohne, Tomate,i)	Schnitzelwurst (Wiener, Schweinefleisch 2,3,5)
 Ferien 14.04.2025 bis 18.04.2025	Eierteigknöpfe (a,a1,c) Champignonsoße (g,i,7) Bunter Blattsalat (Lollo Rosso-Bionda u. Eisberg) mit Vinaigrette (i,j) Erdbeerjoghurt (g,7) Bauer Jacobs Losheim	Vegetarische Schnitzel (a,a1,a4,c,g,7) Broccoli-Blumenkohlgemüse in Bechamelsauce (g,i,7) Salzkartoffeln Obst regional/saisonal	Gulaschsuppe (mageres Rinderkeulenfleisch) Bauer Jacobs Losheim Paprika, Tomate, Sellerie (i) Vollkornbrot (a, a1, a2, Nüsse nur in Spuren h,h1,h2,h3,h7) Schoko Muffin (a,a1,c,g,7) (Nüsse nur in Spuren h,h1,h2,h3,h4,h5,h7)	Bio -Gemüse-Ravioli (a,a1,f) (Bio-Möhren, Paprika, Pastinake) Pasta Romana in Homburg Paprikasauce mit Kichererbsen, Tomaten, Paprika, (i,h) Gurkensalat mit Joghurt-Dressing (g,i,j,7) Obst regional / saisonal	Karfreitag Vollkornreis mit Lachs-Gemüsesauce (g,i,7,d) Bunter Blattsalat (Lollo Rosso-Bionda u. Eisberg) mit Vinaigrette (i,j.) Bio Obst der Saison Obstbauer Jacoby Tünsdorf
Alternative	siehe oben	siehe oben	Kartoffelsuppe (g,i,7) (Kartoffeln, Bio-Möhren, Sellerie)	siehe oben	Gemüsesauce (i)

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..