



 08.09.2025 bis 12.09.2025	<b>Bio</b> Nudeln (a,a1) mit Lachswürfel (d) (Global gap Zertifizierung Aquakultur aus Norwegen) in Schnittlauchcremesoße (g,i,7) Lollo Rosso Lollo Bionda-Salat mit Vinaigrette (i,j,2) Stracciatella-Joghurt (f, g,7) Milchbauer Jacobs Losheim	Kürbisfalafel Kichererbsenbällchen (h) (Hülsenfrüchte) mit Tomaten-Bulgur (a,a1,i) Joghurt-Dip (g,i,7) Gurkensalat mit Dilldressing (i,j,2) Obst regional/saisonal	Tortellini Formaggio Fa. Pasta Romana aus Homburg (a,a1,g,7) Tomaten-Basilikumsoße (i) Blattsalat (Lollo Rosso-Bionda mit Kräuter-Joghurt-Dressing, g,i,j,2,7) Obst regional/saisonal	Köttbular (a,a1,c,i,j) mit Champingoramsoße (g,i,7) Erbsengemüse (l,h) Vollkornreis <b>Bio</b> Obst vom Obstbauer Jacoby Tünsdorf	Linsensuppe (Hülsenfrüchte) mit <b>Bio</b> -Möhren, Lauch, Sellerie, Kartoffeln (i,h) Sovital-Brot (a,a1,a2,a4,f,k, <b>Nüsse nur in Spuren h,h1,h2,h3,h7</b> ) Hefezöpfchen (c,a,a1,g7,k)
<b>Alternative</b>	Schnittlauchcreme (g,i,7)	siehe oben	siehe oben	Gemüsebällchen (c) (Erbsen, <b>Bio</b> Möhren, Paprika)	Mettwurstscheiben (i,j,2,3,1,5) (Rind)
 15.09.2025 bis 19.09.2025	<b>Bio</b> -Nudeln (a,a1) in <b>MSC</b> -Thunfisch-Pomodoro Soße (Tomaten, d,i) Lollo-Bionda u. Radiccio Salat mit Vinaigrette (i,j,2) Vanille-Joghurt (g,7) Joghurt Milchbauer Jacobs Losheim	Vegetarische Quorn-Bratwurst (c) Erbsengemüse (i,h) Kartoffelstampf (g,7) Obst regional/saisonal	Gnocchi (Kartoffelspezialität, a,a1) Pasta Romana Homburg mit Paprikacremesoße (g,i,7) Salat von der <b>Bio</b> Möhre mit Vinaigrette (i, j,2) Obst regional/saisonal	Putengulasch (g,i,7) (Putenbrustfilet) in Currysoße (g,i,7) Vollkornreis Blattsalat (Lollo Rosso-Bionda mit Vinaigrette (i,j,2) <b>Bio</b> Obst vom Obstbauer Jacoby Tünsdorf	Kürbis-Kartoffelsuppe (g,i,7) (Kürbis, Kartoffeln, <b>Bio</b> -Möhren) Sovital-Brot (a,a1,a2,a4,f,k) ( <b>Nüsse nur in Spuren h,h1,h2,h3,h7</b> ) Hefe-Donut (a,a1,f,g,7) ( <b>Nüsse nur in Spuren h,h1,h2,h3,h4,h5,h6,h7,h8</b> )
<b>Alternative</b>	Tomatensauce (i)	siehe oben	siehe oben	Veg. Gulasch (c,a,a1,a4,g,7)	Putenwiener (1.3.5)
 22.09.2025 bis 26.09.2025	<b>Bio</b> -Nudeln (a,a1) mit roter Linsenbolognese (Hülsenfrüchte, Tomaten, Sellerie, i) Lollo Bionda, Eichblatt, Frisee mit Vinaigrette (i,j,2) Quark mit Kirschen (g,7)	<b>MSC</b> Backfisch (a,a1,d,g,7,j) (Paniertes <b>MSC</b> Alaska-Seelachsfischfilet Herkunft Nordost-Pazifik Beringsee Rahmspinat (g,i,7) Kartoffelstampf (g,7) Obst regional/saisonal	Gemüsesuppe mit <b>Bio</b> -Möhren, Lauch, Sellerie Kartoffeln (g,i,7) Backerbsen (a,a1,c,g,7) Vollkornbrot (a,a1,a2) ( <b>nur Spuren von Nüssen h,h1,h2,h3,h7</b> ) Vanillepudding (g,7)	<b>High Light Tag</b> Hamburger (a,a1) aus Rindfleisch (a,a1,c,i,j) mit Käse (g,7), Tomate, Gurke Burgerbrötchen(a,a1) Blattsalat Ketchup (i) Kartoffel-Wedges <b>Bio</b> Obst vom Obstbauer Jacoby Tünsdorf	Bratkartoffeln <b>Bio</b> -Vollkornnudeln (a,a1) Brotcroutons (a,a1,g,7) Eisbergsalat mit Kräuter-Joghurt-Dressing (g,i,j,2,7) Apfelsmus (3)
<b>Alternative</b>	siehe oben	Rührei (c)	siehe oben	Gemüsefrikadelle (Erbsen, Pastinake, <b>Bio</b> Möhre, a,a1,c)	siehe oben
 29.09.2025 bis 03.10.2025	<b>Bio</b> Vollkornnudeln (a,a1) Paprikasoße(g,i,7) Grüner Blattsalat mit Vinaigrette (i,j,2) Beerenjoghurt (Erdbeeren, Johannisbeeren, Heidelbeeren g,7) Joghurt vom Bauer Jacobs Losheim	Hähnchenbrustschnitzel (a,a1) Kartoffelstampf (g,7) Salat von der <b>Bio</b> Möhre mit Vinaigrette (i, j,2) Ketchup (i) <b>Bio</b> Obst vom Obstbauer Jacoby Tünsdorf	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),2 Apfelsmus (3)	<b>MSC</b> Fischstäbchen (Alaska Seelachsfischfilet Herkunft Nordost-West Pazifik Beringsee a,a1,d) Rahmspinat (g,i,7) Salzkartoffeln Obst regional/saisonal	<b>Feiertag</b> Tomatensuppe ( <b>Bio</b> Möhren, Sellerie, Lauch, i) Suppennudeln (a,a1,c) Vollkornbrot (a,a1,a2) ( <b>nur Spuren von Nüssen h,h1,h2,h3,,h7</b> ) Marmorkuchen (a,a1,c,g,7) ( <b>Nüsse nur in Spuren h,h1,h2,h3,h4,h5,h7</b> )
<b>Alternative</b>	siehe oben	Veg. Schnitzel (a,a1,a4,c,g,7)	siehe oben	Sellerieschnitzel (a,a1,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..