


 03.11.2025 bis 07.11.2025	Fagottini (a,a1) Nudelteigblüten gefüllt mit Tomate und Basilikum mit Tomatensoße (i) Eichblattsalat rot und grün mit Vinaigrette (i,j) Obst regional/saisonal	<b>MSC</b> -Backfisch (Seelachsfilet Herkunft Golf von Alaska a, a1,d,g,7,j) Kartoffelstampf (g,7) Gurkensalat mit Dilldressing (i,j,2) Bratapfel-Joghurt (g,3,7) Joghurt vom Milchbauer Jacobs Losheim	Gnocchi (a,a1) (Kartoffelspezialität) Pasta Romana Homburg Kürbis-Rahmsoße (g,i,7) Endiviensalat mit Joghurt-Dressing (g,i,j,2,7) Obst regional/saisonal	Hähnchengeschnetzeltes (g,i,7) (Brustfilet) in Currysoße (g,i,7) Erbsengemüse (i) Vollkornreis Obst regional/saisonal	Klare Gemüsesuppe (Bio-Möhren, Porree, Sellerie, i) mit Suppennudeln (a,a1,c) Griesklößchen (c,a,a1,g,7,i) Sovital-Brot (a,a1,a2,a4,f,k, <b>Nüsse nur in Spuren h,h1,h2,h3,h7</b> ) Vanillepudding (g,7)
Alternative	siehe oben	Sellerieschnitzel (a,a1,i)	siehe oben	Veg. Geschnetzeltes (a,a1,a4,c,g,7)	siehe oben
 10.11.2025 bis 14.11.2025	<b>Bio</b> Vollkornnudeln (a,a1) Paprikacremesoße (g,i,7) Endiviensalat mit Vinaigrette (i,j,2) Obst regional/saisonal	Kürbisfalafel Kichererbsen (h) (Hülsenfrüchte) mit Tomaten-Bulgur (a,a1,i) Joghurt-Dip (g,i,7) <b>Bio</b> Möhren-Weißkrautsalat mit Vinaigrette (i,j,2) Quark mit Kirschen (g,7)	Kartoffel-Blumenkohluppe (g,i,7) <b>Bio</b> -Möhren, Lauch, Sellerie Putenwiener (1,3,5) Vollkornbrot (a, a1, a2, <b>Nüsse nur in Spuren h,h1,h2,h3</b> ) Mini Pfannkühle (a,a1,c,g,7)	<b>MSC</b> Hoki Fischfilet (Südwestatlantische Seehechtfilet a,a1,d,g,j,7) Wirsing - <b>Bio</b> Möhrengemüse (i,g,7) Salzkartoffeln Obst regional/saisonal	Saarländische Mehlknödel (Mehl-Ei Spezialität a,a1,c) mit Rahmsoße (g,i,7) und Brotcroutons (a,a1,g,7) Lollo Bionda und Rosso Salat mit Vinaigrette (i,j,2) Apfelmus (3)
Alternative	siehe oben	siehe oben	Veg. Wiener (c)	Rührei (c)	siehe oben
 17.11.2025 bis 21.11.2025	Eierknöpfe (a, a1, c) Champignonrahmsoße (g,i,7) Blattsalat (Lollo rosso-bionda) mit Vinaigrette (i, j,2) Obst regional/saisonal	<b>MSC</b> Fischstäbchen (Alaska Seelachsfilet Herkunft Nordost-West Pazifik Beringsee a,a1,d) Rahmspinat (g,i,7) Kartoffelstampf (g,7) Stracciatella-Joghurt (f, g,7) Milchbauer Jacobs Losheim	Bratkartoffeln <b>Bio</b> -Vollkornnudeln (a,a1) Brotcroutons (a,a1,g,7) Salat von der <b>Bio</b> Möhre mit Vinaigrette (i, j,2) Apfelmus (3)	<b>High Light Tag</b> Bolognese mit Rindfleisch u. Tomaten (i) Rindfleisch (aus der Rinderkeule) vom Bauernhof Jacobs Losheim <b>Bio</b> -Nudeln (a,a1) Chinakohl mit Kräuter-Joghurt-Dressing (g,i,j,2,7) Geriebener Käse (g,7) Obst regional/saisonal	Erbsensuppe (Hülsenfrüchte, i) (Sellerie, Lauch, Kartoffeln, <b>Bio</b> -Möhren) Sovital-Brot (a,a1,a2,a4,f,k, <b>Nüsse nur in Spuren h,h1,h2,h3,h7</b> ) Flakes-Muffin (a,a1,c,g,7)
Alternative	siehe oben	Gebackener Schafskäse (g,7)	siehe oben	Veg. Bolognese (Mungobohne, Tomate,i)	Mettwurstscheiben (i,j,1,2,3,5) (Rind)
 24.11.2025 bis 28.11.2025	<b>Bio</b> Nudeln (a,a1) Lachswürfel (Globel gap Zertifizierung Aquakultur aus Norwegen) in Kräutercremesoße (d) (Petersilie, Schnittlauch, Dill g,i,7) Lollo Rosso Lollo Bionda-Salat mit Vinaigrette (i,j,2) Obst regional/saisonal	Vegetarische Quorn-Bratwurst (c) Kartoffelstampf (g,7) Rote Beete Salat mit Vinaigrette (i,j,2) Ketchup (i) Joghurt mit Pflaumen (g,7) Joghurt vom Milchbauer Jacobs Losheim	Kürbis-Kartoffel-Suppe ( <b>Bio</b> -Möhren, Lauch, Sellerie g,7,i) Backerbsen (a,a1,c,g,7) Vollkornbrot (a, a1, a2, <b>Nüsse nur in Spuren h,h1,h2,h3</b> ) Donut (a,a1,f,g,7) <b>Nüsse nur in Spuren h,h1,h2,h3,h4,h5,h6,h7,h8</b>	Gegrillte Hähnchenbrust Balkangemüse ( <b>Bio</b> Möhren, Paprika, Bohnen, Hülsenfrüchte, Mais, Sellerie ,i) Vollkornreis Obst regional/saisonal	Badische Gemüsemaultaschen (Nudel Spezialität a,a1,i,c) in Tomaten Sauce (i) mit Gouda überbacken Salat von der <b>Bio</b> -Möhre mit Vinaigrette (i,j,2) Obst regional/saisonal
Alternative	Kräutercreme (Petersilie, Schnittlauch, Dill g,i,7)	siehe oben	siehe oben	Veg. Valess Schnitzel (a,a1,a4,c,g,7)	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.

Bio Zutaten werden im Speiseplan grün hinterlegt