



DE-ÖKO-006, Kontrollnummer, Möhren immer aus kontrolliert biologischem Anbau. Generell verwenden wir Bio-Eier, Bio-Nudeln

	01.12.2025 bis 05.12.2025	Mac and Cheese Bio Nudeln (a,a1) mit Käsesahnesoße (Cheddarkäse g,i,7) Eichblattsalat rot und grün, Frisee, mit Vinaigrette (i,j,2) Obst regional/saisonale	MSC Backfisch (a,a1,d,g,7,j) (Panierter MSC Alaska- Seelachsfilet Herkunft Nordost- Pazifik Beringsee) Rahmspinat (g,i,7) Salzkartoffeln Vanillejoghurt (g,7) Milchbauer Jacobs Losheim	Rote Linsensuppe (Hülsenfrüchte, Tomaten, Bio Möhren, Lauch l,h) Sovital-Brot (a,a1,a2,a4,f,k, Nüsse nur in Spuren h,h1,h2,h3,h7) Mandarine + Lebkuchen (a,a1,f)	Hähnchenbrustschnitzel (a,a1) Kartoffelstampf (g,7) Salat von der Bio Möhre mit Vinaigrette (i, j,2) Ketchup (i) Obst regional/saisonale vom Obstbauer Jacoby Tünsdorf	Gemüsebällchen (c) (Erbsen, Bio Möhren, Paprika) Tomatensoße (i) Vollkornreis Endiviensalat mit Vinaigrette (i,j,2) Obst regional/saisonale
		siehe oben	Schwarzwurzelknusperkarree (a,a1g,7)	siehe oben	Blumenkohlkäsemedaillon (a,a1,g,7,i)	siehe oben
	08.12.2025 bis 12.12.2025	Bio -Mini-Ravioli (a,a1,f) (Paprika,Möhre,Tomate) mit Champignonrahmsoße (g,i,7) Eichblattsalat rot und grün, Frisee, mit Vinaigrette (i,j,2) Obst regional/saisonale	Vales-Schnitzel (a,a1,a4,c,g,7) Bio Möhren-Erbsegemüse (i,g,7) Salzkartoffeln Waldbeerenspargel (g,7) Milchbauer Jacobs Losheim	Kartoffel-Blumenkohlsuppe (g,i,7) Bio -Möhren, Lauch, Sellerie Backerbsen (a,a1c,g,7) Vollkornbrot (a, a1, a2, Nüsse nur in Spuren h,h1,h2,h3) Schokopudding (g,7,f)	MSC Hoki Fischfilet (Südwestatlantic Seehechtfisch a,a1,d,g,j,7) Kartoffelstampf (g,7) Gurkensalat mit Dilldressing (i,j,2) Obst regional/saisonale vom Obstbauer Jacoby Tünsdorf	High Light Tag Currywurst Gefügelbratwurst Geflügelfleisch (i,1,3,5) Vollkornreis Salat von Bio -Möhren mit Vinaigrette (i,j,2) Obst regional/saisonale
		siehe oben	siehe oben	siehe oben	Rührei (c)	vegetarische Curry-Wurst (c,i)
	15.12.2025 bis 19.12.2025	Bio -Vollkornnuudeln (a,a1) mit Tomaten-Basilikumsoße (i) Eichblattsalat rot und grün mit Vinaigrette (i,j,2) Obst regional/saisonale	Weihnachtessen Putengeschnetzeltes (g,i,7) "Zürcher Art" Eierknöpfle (a,a1,c) Salat von Bio -Möhren mit Vinaigrette (i,j,2) Mandarine	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. Radicchio Salat mit Vinaigrette (i,j,2) Obst regional/saisonale vom Obstbauer Jacoby Tünsdorf	MSC -Kibbelinge (Alaska-Seelachsfilet a,a1,d) Herkunft Nordost-West-Pazifik Beringsee) Rahm-Spinat (g,i,7) Salzkartoffeln Stracciatella-Joghurt (f, g,7) Milchbauer Jacobs Losheim	Gemüsecremesuppe mit Bio -Möhren, Lauch, Sellerie (g,i,7) Backerbsen (a,a1,c,g,7) Sovital-Brot (a,a1,a2,a4,f,k, 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
		siehe oben	vegetarishes Geschnetzeltes (a,a1,a4,c,g,7)	siehe oben	vegetarische Nuggets (a,a1,f)	Putenwiener (1,3,5)
	22.12.2025 bis 26.12.2025	Bio Vollkornnuudeln (a,a1) MSC Norw. Lachswürfel (aus norwegischen Gewässern d) Dillsoße (g,i,7) Endiviensalat mit Vinaigrette (i,j,2) Obst regional/saisonale	Kürbisfalafel Kichererbsenbällchen (h) (Hülsenfrüchte) mit Tomaten-Bulgur (a,a1,i) Joghurt-Dip (g,i,7) Gurkensalat mit Dilldressing (i,j,2) Obst regional/saisonale	Heilig Abend	1. Feiertag	2.Feiertag
		Dillsoße (g,i,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