







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

 <p>23.03.2026 bis 27.03.2026</p>	<p>Bio-Vollkornnudeln (a,a1) Gemüsebolognese mit roten Linsen (Hülsenfrüchte) (Bio Möhren, Lauch, Sellerie, i) Lollo-Bionda u. Radiccio Salat mit Vinaigrette (i,j,2) Obst regional/saisonal</p>	<p>Lachsbackfisch (d) (Lachs Nordwestpazifik) Kartoffelstampf (g,7) Rahm-Spinat (g,i,7) Erdbeerjoghurt (g,7) Bauer Jacobs Losheim</p>	<p>Badische Schupfnudeln (Kartoffel-Mehl-Spezialität a,a1,c) Rahmsoße (g, i,7) Eisbergsalat mit Vinaigrette (i,j,2) Apfelmus (3)</p>	<p>Rindermaultaschen (Nudel Spezialität a,a1,i,c) Pasta Romana Homburg in Tomaten Sauce (i) mit Gouda überbacken Salat von der Bio-Möhre mit Vinaigrette (i,j,2) Obst regional/saisonal</p>	<p>Blumenkohl-Kartoffelsuppe (Blumenkohl, Kartoffeln, Bio-Möhren,g,i,7) Sovital-Brot (a,a1,a2,a4,f,k) (Nüsse nur in Spuren h,h1,h2,h3,h7) Hefe-Osterhase (a,a1,a3,g,7)</p>
	<p>siehe oben</p>	<p>Gemüsebratling (Hülse,i,a,a1,c) (Möhren,Erbsen,Mais)</p>	<p>siehe oben</p>	<p>Gemüsemaultaschen (a,a1,i,c) (Möhren,Spinat,Sellerie)</p>	<p>Putenwiener (1,3,5)</p>
 <p>30.03.2026 bis 03.04.2026</p>	<p>Bio-Nudeln (a,a1) Kräuter-Rahmsoße (g,i,7) Eichblattsalat rot und grün, Frisee, mit Vinaigrette (i,j,2) Obst regional/saisonal</p>	<p>Gegrillte Hähnchenbrust Balkangemüse (Bio Möhren, Paprika, Bohnen, Hülsenfrüchte, Mais, Sellerie, i) Vollkornreis Obst regional/saisonal</p>	<p>veg. Currywurst (c,i) Kartoffelstampf (g,7) Gurkensalat mit Vinaigrette (i,j,2) Joghurt Stracciatella g,f,7) Joghurt vom Bauer Jacobs Losheim</p>	<p>Butterkartoffeln (g,7) Quark-Joghurt Dipp (g,7) Gemüseticks (Paprika, Gurke, Bio-Möhre) Obst regional / saisonal</p>	<p><b>Karfreitag</b> MSC Scholle (Scholle Nordostpazifik) grünes Bohnengemüse (i) Vollkornreis Obst regional / saisonal</p>
	<p>Soise a la Carbonara magerer Hinterschinken Schweinefl. (a,i,1,3,5,7)</p>	<p>Valess-Schnitzel (a,a1,a4,c,g,7)</p>	<p>siehe oben</p>	<p>siehe oben</p>	<p>Sellerieschnitzel (i,a,a1)</p>
 <p><b>Ferien</b> 06.04.2026 bis 10.04.2026</p>	<p><b>Ostermontag</b> Beluga Linsenbraten (Hülsenfrucht,i) Champignonsoße (g,i,7) Vollkornnudeln (a,a1) Tomatensalat mit Vinaigrette (i,j,2) Obst regional/saisonal</p>	<p>Käsetortellini (a,a1,g,7) mit Tomaten-Basilikumsoße (i) Eichblattsalat rot und grün mit Vinaigrette (i,j,2) Obst regional/saisonal</p>	<p>MSC-Kibbelinge (Alaska-Seelachsfilet a,a1,d, Herkunft Nordost-West-Pazifik Beringsee) Rahm-Spinat (g,i,7) Kartoffelstampf (g,7) Obst regional/saisonal</p>	<p>Bolognese mit Rindfleisch u. Tomaten (i) Rindfleisch (aus der Rinderkeule) vom Bauernhof Jacobs Losheim Bio-Nudeln (a,a1) Eisbergsalat mit Vinaigrette (i,j,2) Vanillequark (g,7)</p>	<p>Tomatensuppe (Bio Möhren, Sellerie, Lauch, i) Vollkornreis Vollkornbrot (a,a1,a2) (nur Spuren von Nüssen h,h1,h2,h3,h7) Donut (a,a1,f,g,7) Nüsse nur in Spuren h,h1,h2,h3,h4,h5,h6,h7,h8</p>
	<p>siehe oben</p>	<p>siehe oben</p>	<p>veg. Nuggets (a4,a,a1,f)</p>	<p>vegetarische Bolognese (Hülsenfrüchte,i Bio-Möhren,Lauch,Mungobohnen)</p>	<p>siehe oben</p>
 <p><b>Ferien</b> 13.04.2026 bis 17.04.2026</p>	<p>Bio-Nudeln (a,a1) Paprikasoße(i) Grüner Blattsalat mit Vinaigrette (i,j,2) Obst regional/saisonal</p>	<p>MSC Backfisch mit Kräuter-Käsecreme (g,7,d,a,a1) (Nordost Pazifik Beringsee Golf von Alaska) Broccoli-Blumenkohlgemüse (g,i,7) Salzkartoffeln Himbertjoghurt (g,7) Bauer Jacobs Losheim</p>	<p>Bratkartoffeln Bio-Vollkornnudeln (a,a1) Brotcroutons (a,a1,g,7) Salat von der Bio Möhre mit Vinaigrette (i, j,2) Apfelmus (3)</p>	<p><b>High Light Tag</b> Hähnchen-Cordonbleu (a,a1,g,7) Salzkartoffeln Bio-Möhren Gemüse (g,i,7) Obst regional / saisonal</p>	<p>Erbsensuppe (Hülsenfrüchte, i) (Sellerie, Lauch, Kartoffeln, Bio-Möhren) Sovital-Brot (a,a1,a2,a4,f,k, Nüsse nur in Spuren h,h1,h2,h3,h7) Marmorkuchen (a,a1,c) (Nüsse nur in Spuren h,h1,h2,h3,h4,h5,h7)</p>
	<p>siehe oben</p>	<p>Rührei (c)</p>	<p>siehe oben</p>	<p>Goudatasche (a,a1,a4,c,g,7)</p>	<p>Schnippelwurst (Geflügel) (1,3,5)</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 bestandschonender Fischerei

Zusatzstoffliste und Allergenliste sind als Aushang in unseren Einrichtungen einsehbar.

Bio Zutaten werden im Speiseplan grün hinterlegt