





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

 <p>18.05.2026 bis 22.05.2026</p>	<p>Bio Vollkornnudeln (a,a1) Tomatensoße (i) Eichblattsalat rot und grün, Frisee, mit Vinaigrette (i,j,2) Obst regional/saisonal</p>	<p>MSC Fischstäbchen (Alaska Seelachsfilet Herkunft Nordost-West Pazifik Beringsee, a,a1,d) Rahmspinat (g,i,7) Salzkartoffeln Vanillequark (g,7)</p>	<p>Erbsensuppe (Hülsenfrüchte i) (Sellerie, Lauch, Kartoffeln, Möhren) Vollkornbrot (a,a1,a2) (nur Spuren von Nüssen h,h1,h2,h3,h7) Schokokuchen (a,a1,c) (Nüsse nur in Spuren h,h1,h2,h3,h4,h5,h7)</p>	<p>Bio- High Light Tag Geflügelhackbällchen (a,a1,a3,i,j) in Bratensoße (i) Kartoffelgratin (g,i,7) Salat von der Bio-Möhre mit Vinaigrette (i,j,2) Obst regional/saisonal</p>	<p>Badische Schupfnudeln (Kartoffel- Mehl-Spezialität a,a1,c) Rahmsoße (g, i,7) Eisbergsalat mit Vinaigrette (i,j,2) Apfelmus (3)</p>
	<p>siehe oben</p>	<p>Gemüsenuggets (Hülse,a,a1,c) (Möhre,Erbsen,Mais)</p>	<p>Schnippelwurst (Geflügel) (3,1,5)</p>	<p>Gemüsebällchen(c) (Erbsen, Bio-Möhren, Paprika)</p>	<p>siehe oben</p>
 <p>25.05.2026 bis 29.05.2026</p>	<p>Feiertag Pfingsten Hirsekäsetaler (c,a,a1,g,7) Salzkartoffeln Lollo-Bionda u. Radiccio Salat mit Vinaigrette (i,j,2) Obst</p>	<p>Fagottini (a,a1) Nudelteigblüten gefüllt mit Tomate und Basilikum mit Tomatensoße (i) Eichblattsalat rot und grün mit Vinaigrette (i,j,2) Obst regional/saisonal</p>	<p>Gemüsecremesuppe mit Bio-Möhren, Lauch, Sellerie Kartoffeln (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) Pfannkuchen (c,a,a1,g,7) mit Zimt und Zucker</p>	<p>Hähnchengeschnetzeltes (Brustfilet) in Currysoße (g,i,7) Erbsengemüse (i,Hülsenfrüchte) Vollkornreis Obst regional/saisonal</p>	<p>MSC Backfisch mit Kräuter- Käsecreme (g,7,d,a,a1) (Nordost Pazifik Beringsee,Golf von Alaska) Kartoffelstampf (g,7) Gurkensalat mit Dilldressing (i,j,2) Joghurt Stracciatella g,f,7) Joghurt vom Bauer Jacobs Losheim</p>
	<p>siehe oben</p>	<p>siehe oben</p>	<p>siehe oben</p>	<p>Veg. Gulasch (c,a,a1,a4,g,7,i)</p>	<p>Rührei (c)</p>
 <p>01.06.2026 bis 05.06.2026</p>	<p>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. Radiccio Salat mit Vinaigrette (i,j,2) Obst regional/saisonal</p>	<p>Bratwurst (Schweinefleisch 1,3,5) in Curry-Tomatensoße (i,j) Vollkornreis Gurkensalat mit Dilldressing (i,j,2) Erdbeerjoghurt (g,7) Joghurt vom 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>Feiertag Fronleichnam MSC-Rotbarschfilet Natur (d) (Herkunft Indischer Ozean) in Sahnesoße (g,i,7) Bohngemüse (i) Salzkartoffeln Obst regional/saisonal</p>	<p>Zucchini cremesuppe (Sellerie, Lauch,Kartoffeln g,i,7) Vollkornbrot (a,a1,a2) (nur Spuren von Nüssen h,h1,h2,h3,h7) Milchreis (g,7)</p>
	<p>siehe oben</p>	<p>Vegetarische Quorn-Bratwurst (c)</p>	<p>siehe oben</p>	<p>Selleriebratling (i,a,a1)</p>	<p>Putenwiener (1,3,5)</p>
 <p>08.06.2026 bis 12.06.2026</p>	<p>Bio Nudeln (a,a1) Tomatensoße mit Lachswürfel (i,d) (Globel gap Zertifizierung Aquakultur aus Norwegen) Eichblattsalat rot und grün mit Vinaigrette (i,j,2) Obst regional/saisonal</p>	<p>Chili sin Carne (Mungbohnen, rote Bohnen, Hülsenfrucht, Paprika, i) Vollkornreis Eisbergsalat mit Vinaigrette (i,j,2) Joghurt mit Knusper-Müsli (a,a1,a3,a4) (diese Nüsse nur in Spuren h1,h3,h4,h5,h6,h7,h8) Joghurt vom Bauer Jacobs Losheim</p>	<p>Gnocchi (Kartoffelspezialität, a,a1) Pasta Romana Homburg mit mediterraner Soße (Bio-Möhre, Zucchini,Paprika) (Tomate,i) Salat von der Bio Möhre mit Vinaigrette (i, j,2) Obst regional/saisonal</p>	<p>Hähnchenschnitzel aus der Hähnchenbrust (a,a1) Kohlrabi-Bio-Möhrengemüse in Bechamelsonsoße (g,i,7) Salzkartoffeln Obst regional/saisonal</p>	<p>Tomatencremesuppe (Bio Möhren, Sellerie, Lauch,i,g,7) Bio-Nudeln (a,a1) Sovital-Brot (a,a1,a2,a4,f,k, Nüsse nur in Spuren 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>Tomatensoße (i)</p>	<p>siehe oben</p>	<p>siehe oben</p>	<p>Valess-Schnitzel (a,a1,a4,c,g,7)</p>	<p>siehe oben</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