



 04.11.2024 bis 08.11.2024	Eierknöpfle (Schwäbische Mehl Spez. a, a1, c) Champignonrahmsouße (g, i,7) Blattsalat (Lollo rosso-bionda) mit Vinaigrette (i, j,2) Obst regional/saisonal	MSC-Backfisch (Seelachsfilet Herkunft Golf von Alaska a, a1,d) Kartoffelstampf (g,7) Rote Beete Salat mit Vinaigrette (i,j,2) Bratapfel-Joghurt (g,3,7) Joghurt vom Milchbauer Jacobs Losheim	Ital. Gnocchi (Kartoffelspezialität) Kürbis-Rahmsouße (g,i,7) Endiviensalat mit Joghurt-Dressing (g,i,j,2,7) Obst regional/saisonal	Putenbrustgeschnetzeltes (g,i,7) Erbsengemüse (i) Vollkornreis Bio Obst der Saison Obstbauer Jacoby Tünsdorf	Gemüsesuppe mit Bio-Möhren, Lauch, Sellerie (g,i,7) Sovital-Brot (a,a1,a2,a4,f,k, Nüsse nur in Spuren h,h1,h2,h3) Martinsbrezel(a,a1,g,7,c)
Veg. Alternative	siehe oben	Amaranth (Süßkartoffeln, Pastinake, Kichererbsen)	siehe oben	Veg. Geschnetzeltes (a,a1,a4,c,g,7)	siehe oben
 11.11.2024 bis 15.11.2024	Bio Nudeln (a,a1) MSC Thunfischsoße (d) Tomaten und Kichererbsen (h,i) Herkunft Thunfisch Indischer Ozean Eichblattsalat rot und grün mit Vinaigrette (i,j,2) Vanille-Quark (g,7)	Falafel (Kichererbsenbällchen (Hülsenfrüchte a,a1) Tomatensoße (i) Vollkornreis Farmersalat, Sellerie und Bio Möhren mit Vinaigrette (i,j,2) Obst regional/saisonal	Saarländische Mehlknepchjer (Mehlspeise a,a1,c) Rahmsouße (g,i,7) und Brotcroutons (a,a1,g,7) Endiviensalat mit Vinaigrette (i,j,2) Apfelmus (3)	Gebackener Geflügelfleischkäse (Putenfleisch 1,3,5) Gemüse von der Bio-Möhre (g,i,7) Salzkartoffeln Bio Obst der Saison Obstbauer Jacoby Tünsdorf	Kürbis-Kartoffel-Suppe (Bio-Möhren, Lauch, Sellerie g,7) Vollkornbrot ((a, a1, a2, Nüsse nur in Spuren h,h1,h2,h3,h7) Flakes-Muffin (a,a1,a2,a3,a4,a5,a6,c)
Veg. Alternative	Tomatensoße (i)	siehe oben	siehe oben	Rührei (c)	siehe oben
 18.11.2024 bis 22.11.2024	Bio Vollkornnudeln (a,a1) Gemüsebolognese (Bio-Möhren, Lauch, Sellerie,g,7) Blattsalat (Lollo rosso-bionda) mit Vinaigrette (i,j,2) Mandarinen-Joghurt (g,7) Joghurt vom Milchbauer Jacobs Losheim	MSC-Kibbelinge (Alaska-Seelachsfilet a,a1,d,g,j,7, Herkunft Nordost-West-Pazifik Beringssee) Spinat (g,i,7) Salzkartoffeln Obst regional/saisonal	Linsensuppe (Hülsenfrüchte) (Sellerie, Lauch, Kartoffeln, Bio-Möhren (i) Putenwiener (f,i,j,1,3,5) Sovitalbrot (a,a1,a2,a4,f,k) Nüsse nur in Spuren h,h1,h2,h3 Vanillepudding (g,7)	High Light Tag Bio-Nudelaufwurf (a,a1) a la Carbonara magerer Hinterschinken (Schweinefleisch g,i,1,3,5,7) Salat von der Bio-Möhre mit Vinaigrette (i,j,2) Bio Obst der Saison Obstbauer Jacoby Tünsdorf	Badische Schupfnudeln (Kartoffel-Mehl-Spezialität a,a1,c) mit Paprikacremesouße g,i,7) Endiviensalat Joghurt-Dressing (g,i,j,2,7) Apfelmus (3)
Veg. Alternative	siehe oben	Gemüsenuggets (Mais, Erbsen, Kartoffel a, a1, c)	Veg. Wiener (c)	Rahmsouße (g,i,7)	siehe oben
 25.11.2024 bis 29.11.2024	Bio Nudeln (a,a1) Lachswürfel (Global gap Zertifizierung Aquakultur aus Norwegen) in Kräutercremesouße (Petersilie, Schnittlauch, Dill g,i,7) Lollo Rosso Lollo Bionda-Salat mit Vinaigrette (i,j,2) Joghurt mit Pflaumen (g,7) Joghurt vom Milchbauer Jacobs Losheim	Veg. Bratwurst (h,3) mit veg. Soße (i) Rotkohl (i) Salzkartoffeln Obst regional/saisonal	Kartoffelsuppe (Bio Möhren, Sellerie, Lauch (g,i,7) Vollkornbrot ((a, a1, a2, 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,h8)	Gegrillte Hähnchenbrust Balkangemüse (Bio Möhren, Paprika, Bohnen, Hülsenfrüchte, Mais, Sellerie ,i) Vollkornreis Bio Obst der Saison Obstbauer Jacoby Tünsdorf	Badische Gemüseaultaschen (Nudel Spezialität a,a1,g,i,7,c) in Tomaten Sauce (i) mit Gouda überbacken Salat von der Bio-Möhre mit Vinaigrette (i,j,2) Obst saisonal/regional
Veg. 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.

DE-ÖKO-006, Kontrollnummer D-SL-006-15469-B, Möhren immer aus kontrolliert biologischem Anbau. Generell verwenden wir Bio-Eier.