


 15.07.2024 bis 19.07.2024 Ferien	Polnische Pierogi (Gefüllte Teigtaschen mit Quark und Kartoffel a,a1,c,g,i,7) mit Röstzwiebeln (a,a1,c) Sour-Crème Dip (g,7) Lollo-Bionda u. Radiccio Salat mit Vinaigrette (i,j,2) Kirschquark (g,7)	MSC Backfisch (Seelachsfilet Herkunft Golf von Alaska a,a1,d) Kartoffelstampf (g,7) Gurkensalat mit Dill-Vinaigrette (i,j,2) Obst regional/saisonal	Bio Nudeln (a,a1) mit Bratkartoffeln Brotcroutons (a,a1,g,7) Eichblattsalat rot und grün mit Vinaigrette (i,j,2) Apfelmus (3)	Hühnerfrikassee (aus der Hähnchenbrust g,i,7) Vollkorn-Naturreis Erbsengemüse (Hülsenfrüchte i) Bio Obst Obstbauer Jacoby Tünsdorf	Kartoffelsuppe (Bio Möhren,Sellerie,Lauch (g,i,7) Sovitalbrot (a,a1,a2,a4,f,k) Nüsse nur in Spuren h,h1,h2,h3 Zitronenkuchen (a,a1,c,f,g)
Veg. Alternative	siehe oben	Gemüsenuggets (Mais, Erbsen, Kartoffel a,a1,c)	siehe oben	Gemüsefrikassee (g,i,7) (Bio-Möhren,Sellerie,Porree)	siehe oben
 22.07.2024 bis 26.07.2024 Ferien	Bio Vollkornnudeln (a,a1) MSC Thunfischsoße d) Tomaten und Kichererbsen (h,i) Herkunft Thunfisch Indischer Ozean Eichblattsalat rot und grün mit Vinaigrette (i,j,2) Schokoladen-Joghurt (f,g,7) Bauer Jacobs Losheim	Vegetarische Bratwurst (c) Salzkartoffeln Schwarzwurzelgemüse mit Bio Möhren in Bechamelsoße (g,i,7) Obst regional / saisonal	Ital. Gnocchi (Kartoffelspezialität) in Paprikacremesoße (g,i,7) Eichblattsalat rot und grün mit Vinaigrette (i,j,2) Obst regional/saisonal	Gegrillte Hähnchenbrust Kartoffelstampf (g,7) Salat von der Bio-Möhre mit Vinaigrette (i,j,2) Bio Obst vom Obstbauer Jacoby Tünsdorf	Klare Gemüsesuppe (Bio-Möhren, Porree, Sellerie g,i,7) mit Suppennudeln (a,a1,c) Sovitalbrot (a,a1,a2,a4,f,k) Marmorkuchen (a,a1,c,g,7) Nüsse nur in Spuren h,h1,h2,h3,h4,h5,h7)
Veg. Alternative	Tomatensoße (i)	siehe oben	siehe oben	Grillkäse (g,7)	siehe oben
 29.07.2024 bis 02.08.2024 Ferien	Bio-Nudeln (a,a1) mit Erbsen (Hülsenfrüchte) Sahnesoße (g,h,i,7) Eichblattsalat rot und grün mit Vinaigrette (i,j,2) Beerenquarkspeise (Erdbeeren, Himbeeren, Heidelbeeren g,7)	MSC Fischfrikadellen (Alaska Seelachsfilet Herkunft Nordost-West Pazifik Beringsee a,a1,d,g,j,7) Salzkartoffeln Spinat (g,i,7) Obst regional / saisonal	Badische Schupfnudeln (Kartoffel-Mehl-Spezialität a,a1,c) mit Frühlingskräutersoße (Petersilie, Schnittlauch Frühlingslauch g,i,7) Eichblatt rot und grün Joghurt-Dressing (g,i,j,2,7) Apfelmus (3)	High Light Tag Bolognese mit Rindfleisch Tomaten (i) Rindfleisch (aus der Rinderkeule) Bauernhof Jacobs Losheim Gabelspaghetti (a,a1) Gurkensalat mit Dill-Vinaigrette (i,j,2) Bio Obst vom Obstbauer Jacoby Tünsdorf	Zucchinicremesuppe (Bio Möhren,Sellerie,Lauch (g,i,7) Sovitalbrot (a,a1,a2,a4,f,k) Nüsse nur in Spuren h,h1,h2,h3) Muffin (a,a1,c,g,7) (Nüsse nur in Spuren h,h1,h2,h3,h4,h5,h7)
Veg. Alternative	siehe oben	Rührer (c)	siehe oben	Tomatensoße (i)	siehe oben
 05.08.2024 bis 09.08.2024 Ferien	Bio Vollkornnudeln (a,a1) Lachswürfel (Globel gap Zertifizierung Aquakultur aus Norwegen) in Dillcremesoße (g,i,7) Lollo Rosso Lollo Bionda-Salat mit Vinaigrette (i,j,2) Vanille-Joghurt (g,7) Bauer Jacobs Losheim	Vegetarische Schnitzel (a,a1,a4,c,g,7) Salzkartoffeln Kohlrabigemüse in Bechamelsoße (g,i,7) Obst regional/saisonal	Badische Eierknöpfle (Mehl-Ei Spezialität a,a1,c) Champignonrahmssoße g,i,7) Tomaten-Gurkensalat mit Vinaigrette (i,j,2) Obst regional / saisonal	Gyros (Hähnchenoberkeulenfleisch) Quark-Joghurt Dip (g,i,7) Natur-Vollkornreis Weißkohlsalat mit Bio Möhren Vinaigrette (i,j,2) Bio Obst vom Obstbauer Jacoby Tünsdorf	Linsensuppe (Hülsenfrüchte) (Sellerie,Lauch Kartoffeln (i) Vollkornbrot (a,a1,a2,f,k) Nüsse nur in Spuren h,h1,h2,h3) Schokoladenpudding (g,7)
Veg. Alternative	Dillcreme (g,i,7)	siehe oben	siehe oben	Vegi Geschnetzeltes à la Gyros (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.