


 11.10.2021 bis 15.10.2021	Bio Nudeln (a,a1) mit Schnittlauchsoße (g,i,7) Bunter Blattsalat (Lollo Rosso- Bionda u. Eisberg) mit Vinaigrette (i,j,2) Beeren-Joghurt (Erdbeeren, Himbeeren, Heidelbeeren g,7) Joghurt vom Bauernhof Jacobs	Geflügelbratwurst (g,i,1,5,7) mit Bratenjus (i) Erbsen-Bio-Möhrengemüse (i) Kartoffelpüree (g,7) Bio-Obst vom Obstbauer Jacoby Tünsdorf	MSC Fischstäbchen (Seelachsfilet, a,a1,d,) Spinat (g,i,7) Salzkartoffeln Obst regional/saisonal	Putenbrustgulasch (g,i,7) Fleisch kommt von der Metzgerei Stroh in Büschfeld Vollkornreis Bio-Möhrensalat mit Vinaigrette (i,j,2) Obst regional/saisonal	Gemüsesuppe mit Bio Möhren, Kartoffeln, Lauch, Sellerie (g,h,i,7) Vollkornbrot (a,a2,f,k) Zimtschnecken (a,a1)
Veg. Alternative	siehe oben	Vegetarische Bratwurst (c)	Gemüsenuggets (Kartoffel, Pastinaken, Blumenk. (a,a1,a3,g,i,7))	Gemüsegulasch (Bio Karotten, Blumenkohl, Broccoli, Sellerie g,i,7)	siehe oben
 18.10.2021 bis 22.10.2021	<b>1.Ferientag</b> Vollkorn-Nudeln (a,a1,c) in MSC-Thunfisch-Pomodoro Sauce (Tomaten a,a1,d,i) Bunter Blattsalat (Lollo Bionda- Rosso u. Eisberg) mit Vinaigrette (i,j,2) Stracciatella-Joghurt (e,f,g,7) Joghurt vom Bauer Jacobs Losheim	Gemüsefrikadelle (Pastinaken, Erbsen, Mais a,a1,c,h) mit Kräutersoße (Schnittlauch Petersilie, Liebstöckel g,i,7) Vollkornreis Gurkensalat in Dill-Dressing (i,g,j,2,7) Obst regional/saisonal	Schupfnudeln (Schwäbische Kartoffel-Mehl Spezialität a,a1,c) mit Champignonsauce (c,i,7) Lollo Rosso und Lollo Bionda mit Vinaigrette (i,j,2) Apfelmus (3)	Rindergulasch (i) (aus der Rinderkeule) Fleisch ist vom Bauernhof Jacobs aus Losheim Salzkartoffeln Rotkohl (i) Obst regional/saisonal	Hühnersuppe mit gekochter Hähnchenbrust mit Bio Möhren, Lauch, Sellerie Suppennudeln (a,a1,c) Sovitalbrot (a,a1,a2,a4,f,k) Schokoladenpudding (e,g,7,8)
Veg. Alternative	Tomatensauce (a,a1,i)	siehe oben	siehe oben	Vegetarischer Gulasch (Milch- Eiweißbasis a,a1,a4,c,g,7)	siehe oben
 25.10.2021 bis 29.10.2021	<b>2.Ferienwoche</b> Fagottini (Nudelteigblüten a,a1) gefüllt mit Pomodoro/Basilikum mit Petersiliensauce (i) Bunter Blattsalat (Lollo Rosso u. Bianco) mit Vinaigrette (i,j,2,) Schoko-Joghurt (e,g,7,8) Joghurt vom Bauer Jacobs Losheim	Hähnchenschnitzel (a,a1) Broccoli-Gemüse (g,i,7) Butter Kartoffeln (g,7) Obst regional/saisonal	Hoki Filet Müllerin (leicht bemehletes Seehechtfilet a,a1,d,g,j,7)) Vollkornreis Sauce à la Provence (Tomaten, Basilikum, Oregano) Chinakohlsalat mit Joghurt-Dressing (g,j,2,7) Obst regional/saisonal	Saarländische Kartoffel Wippchen (Kartoffelspezialität L,1,3) Sauerkraut (3) Speck-Rahmsauce (Schweinefleisch, g,i,1,3,5,7) Obst regional/saisonal	Vegetarische Kürbis -Cremesuppe (Kartoffeln, Bio-Möhren, Hülsenfrüchte, Lauch g,h,i,7) Vollkornbrot (a,a2,f,k) Hefe Donut (a,a1,f,g,7)
Veg. Alternative	siehe oben	Bulgurfrikadelle (Hartweizen Bio- Möhren, Sellerie, Lauch a,a1,c)	Kartoffel -Frischkäsetaschen (g,7)	Rahmsauce (g,i,7)	siehe oben
 01.11.2021 bis 05.11.2021	MSC Norwegische Lachswürfel (d) in Dillcreme (g,i,7) Vollkornreis Bunter Blattsalat (Lollo Rosso u. Bianco) mit Vinaigrette (i,j,2,) Obst regional/saisonal	Bio Nudeln (a,a1) mit Tomatensauce (i) Blattsalat Lollo Bionda u. Rosso mit Vinaigrette (i,j,2) Bratapfeljoghurt mit Zimt (g,3,7) Joghurt vom Bauernhof Jacobs Losheim	Vegetarische Schnitzel (Milch-Eiweißbasis a,a1,a4,c,g,7) Bio-Möhrengemüse (i) Kartoffelpüree (g,7) Obst regional/saisonal	<b>High Light Tag</b> Gyros (i) aus Schweinefleisch (Fleisch aus der Schweinekeule von der Metzgerei Stroh) alternativ Putenbrust (i) Tzaziki (Quark-Joghurt,Gurke g,7) Vollkornreis Krautsalat mit Vinaigrette (i,j,2) Obst regional/saisonal	Saarländische Kartoffelsuppe mit Kartoffeln, Bio Karotten, Lauch, Hülsenfrüchten, Sellerie mit Wienerwürstchen (Schweinefl.,i,j,l,3,4,5) von Metzgerei Stroh Büschfeld) altern.Geflügelwiener (g,i,1,5,7) Sovitalbrot (a,a1,a2,a4,f,k) Vanillepudding (e,g,h,7)
Veg. Alternative	Gekochte Eier (c,g,i,7)	siehe oben	siehe oben	Vegetarisches Geschnetzeltes (Milch-Eiweißbasis a,a1,a4,c,g,7)	Backerbsen (a,a1,c,g,7)

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 bestandsschonender 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.