


 03.01.2022 bis 07.01.2022	Bio-Nudeln (a,a1) MSC Thunfisch-Tomatensoße (d,i) Eisbergsalat mit Vinaigrette (i,j,2) Stracciatella Joghurt (f,g,7)	Chili con Carne (Mexikanische Spezialität) mit Rindfleisch aus der Rinderkeule, Mais, rote Bohnen, Hülsenfrüchte, Paprika (i) Vollkornreis Chinakohlsalat mit Joghurt-Dressing (g,j,2,7) Obst regional/saisonal	Gnocchi (a,a1,c,ital. Kartoffel-Mehlspez.) mit Paprikasoße (g,i,7) Lollo Rosso und Bionda, Frissee mit Vinaigrette (i,j,2) Obst regional/saisonal	Hähnchenschnitzel (a,a1) Blumenkohl (g,i,7) Kartoffelpüree (g,7) Obst-regional/saisonal	Vegetarische Linsensuppe (Hülsenfrüchte, Bio-Karotten, Lauch, Sellerie, Kartoffeln,i) Sovitalbrot (a,a1,a2,a4,f,h,k) Schokoladenpudding (e,g,7,8)
Veg. Alternative	Tomatensoße (i)	Chili sin Carne (Sojagranulat Mais, rote Bohnen, Hülsenfr, Paprika, ,a3,f,i)	siehe oben	Vegetarische Schnitzel (a,a1,a4,c,g,7)	siehe oben
 11.01.2022 bis 14.01.2022	Bio Penne (a,a1) Rote Linsenbolognese (Hülsenfrüchte, Tomaten, Bio Möhren, Lauch i) Eichblattsalat grün, Radiccio, Frissee, mit Vinaigrette (i,j,2) Joghurt mit Bircher Müsli (a,a3,a4,h,h1,h2 g,7) Joghurt vom Bauer Jacobs Losheim	MSC Backfisch (Paniertes MSC Seelachsfischfilet (a,a1,d) Rahmspinat (g,i,7) Salzkartoffeln Obst regional/saisonal	Käsespätzle (a,a1,c, Schwäbische Mehl-Ei-Spezialität) mit Röstzwiebeln (a,a1,c) Edamer (g,7) Blattsalat Lollo bionda und Radiccio mit Kräuter-Joghurt-Dressing g,j,2,7) Apfelmus (3)	Saarl. Lyonerpfanne (Schweinefl. f,i,j,1,3,5) altern..Putenlyoner f,i,j,1,3,5) mit Kartoffeln und Lauch Endiviensalat mit Vinaigrette (i,j,2) Obst-regional /saisonal	Hühnersuppe (gekocht von frischen, ganzen Hühnern) (als Suppeneinlage Hähnchenbrust) mit Bio-Möhren, Lauch, Sellerie Suppenudeln (a, a1, c) Sovital-Brot (a,a1,a2,a4,f,k) Hefe Donut (a, a1, f, g,7)
Veg. Alternative	siehe oben	Gebackener Feta (Schafskäse g,7)	siehe oben	Gemüse-Kartoffel-Pfanne (i, Bio-Karotten, Lauch, Sellerie)	Gemüsesuppe (Bio-Karotten, Lauch, Sellerie, Hülsenfrüchte g,i,7)
 17.01.2022 bis 21.01.2022	Vollkornnudeln (a,a1,c) Spinat-Soße (g,i,7) Eichblattsalat rot und grün, Frissee, mit Vinaigrette (i,j,2) Waldbeer-Joghurt-Quarkspeise (Johannisbeeren, Heidelbeeren, Brombeeren, Erdbeeren g,7) Joghurt vom Bauer Jacobs Losheim	MSC-Kibbelinge (MSC Seelachsfischfilet a,a1,c,d,j) Broccoli (g,i,7) Kartoffelpüree (g,7) Obst regional/saisonal	Maultaschen mit Rindfleisch (a,a1,c,i) mit Tomatensauce und Edamer überbacken (g,i,7) Lollo bionda und rosso, Frissee, mit Vinaigrette (i,j,2) Obst regional/saisonal	Putenbrustgeschnetzeltes mit Champignons (g,i,7) Putenbrust ist von der Metzgerei Stroh Büschfeld Erbsen (i) Vollkornreis Obst-regional /saisonal	Winterliche Gemüsecremesuppe (Bio-Möhren, Kartoffeln, Erbsen, Lauch, Sellerie,Hülsenfrüchte g, i,7) Vollkornbrot (a, a1, a2) Apfelpfannkuchen (a, a1,g,3,7)
Veg. Alternative	siehe oben	Gemüsebällchen (Erbsen, Mais, Paprika c)	Gemüseaultaschen (a,a1,c,i)	Vegetarisches Geschnetzeltes (a1,a4,c,g,7)	siehe oben
 24.01.2022 bis 28.01.2022	Bio-Nudeln (a,a1) in Tomaten Basilikumsoße (i) Eichblattsalat rot-grün, Raddiccio mit Vinaigrette (i,j,2) Joghurt mit Zimtpflaumen (g,7) Joghurt vom Bauer Jacobs Losheim	MSC Norw. Wildlachswürfel (d) mit Gemüsesoße (Bio- Karotten, Lauch, Sellerie g,i,7) Vollkornreis Möhrensalat mit Bio-Möhren Joghurt dressing (g,j,2,7) Obst regional/saisonal	Geheiratete mit Kartoffeln Saarl. Mehl-Kartoffel Spezialität (a,a1,c,g,i,7) mit Schinkenwürfel (Schweinefleisch (g,i,1,3,5,7) in Rahmsauce (Endiviensalat mit Vinaigrette (i,j,2) Apfelmus (3)	Kaiserbraten (magerer Schweinerücken) altern. Putenbrustbraten Fleisch Metzgerei Stroh Büschfeld Sauerkraut (3) Kartoffelpüree (g,7) Obst-regional /saisonal	Kartoffel-Lauchsuppe mit Bio-Möhren, Lauch, Sellerie, Hülsenfrüchte (g,i,7) Vollkornbrot (a,a1,a2) Marmorkuchen (a,a1,c,g,7)
Veg. Alternative	siehe oben	Broccoli Nußecke-Bratling (Haselnüsse a,a1,c,h,h2)	Rahmsauce (g,i,7)	Vegetarisches Würstchen(c)	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.