



 08.09.2025 bis 12.09.2025	Bio Nudeln (a,a1) mit Lachswürfel (d) (Global gap Zertifizierung Aquakultur aus Norwegen) in Schnittlauchcremesoße (g,i,7) Lollo Rosso Lollo Bionda-Salat mit Vinaigrette (i,j,2) Stracciatella-Joghurt (f, g, 7) Milchbauer Jacobs Losheim	Kürbisfalafel Kichererbsenbällchen (h) (Hülsenfrüchte) mit Tomaten-Bulgur (a,a1,i) Joghurt-Dip (g,i,7) Gurkensalat mit Dill dressing (i,j,2) Obst regional/saisonal	Tortellini Formaggio Fa. Pasta Romana aus Homburg (a,a1,g,7) Tomaten-Basilikumsoße (i) Blattsalat (Lollo Rosso-Bionda mit Kräuter-Joghurt-Dressing, g,i,j,2,7) Obst regional/saisonal	Köttbular (a,a1,c,i,j) mit Champingorahmssoße (g,i,7) Erbsengemüse (l,h) Vollkornreis Bio Obst vom Obstbauer Jacoby Tünsdorf	Linsensuppe (Hülsenfrüchte) mit Bio -Möhren, Lauch, Sellerie, Kartoffeln (i,h) Sovital-Brot (a,a1,a2,a4,f,k, Nüsse nur in Spuren h,h1,h2,h3,h7) Hefezöpfchen (c,a,a1,g7,k)
Alternative	Schnittlauchcreme (g,i,7)	siehe oben	siehe oben	Gemüsebällchen (c) (Erbsen, Bio Möhren, Paprika)	Mettwurstscheiben (i,j,2,3,1,5) (Rind)
 15.09.2025 bis 19.09.2025	Bio -Nudeln (a,a1) in MSC -Thunfisch-Pomodoro Soße (Tomaten, d,i) Lollo-Bionda u. Radiccio Salat mit Vinaigrette (i,j,2) Vanille-Joghurt (g,7) Joghurt Milchbauer Jacobs Losheim	Vegetarische Quorn-Bratwurst (c) Erbsengemüse (i,h) Kartoffelstampf (g,7) Obst regional/saisonal	Gnocchi (Kartoffelspezialität, a,a1) Pasta Romana Homburg mit Paprikacremesoße (g,i,7) Salat von der Bio Möhre mit Vinaigrette (i, j,2) Obst regional/saisonal	Putengulasch (g,i,7) (Putenbrustfilet) in Currysoße (g,i,7) Vollkornreis Blattsalat (Lollo Rosso-Bionda mit Vinaigrette (i,j,2) Bio Obst vom Obstbauer Jacoby Tünsdorf	Kürbis-Kartoffelsuppe (g,i,7) (Kürbis, Kartoffeln, Bio -Möhren) Sovital-Brot (a,a1,a2,a4,f,k) (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)
Alternative	Tomatensauce (i)	siehe oben	siehe oben	Veg. Gulasch (c,a,a 1,a 4,g,7)	Putenwiener (1.3.5)
 22.09.2025 bis 26.09.2025	Bio -Nudeln (a,a1) mit roter Linsenbolognese (Hülsenfrüchte, Tomaten, Sellerie, i) Lollo Bionda, Eichblatt, Frisee mit Vinaigrette (i,j,2) Quark mit Kirschen (g,7)	MSC Backfisch (a,a1,d,g,7,j) (Paniertes MSC Alaska-Seelachsfilet Herkunft Nordost-Pazifik Beringsee) Rahmspinat (g,i,7) Kartoffelstampf (g,7) Obst regional/saisonal	Bratkartoffeln Bio -Vollkornnudeln (a,a1) Brotcroutons (a,a1,g,7) Eisbergsalat mit Kräuter-Joghurt-Dressing (g,i,j,2,7) Apfelmus (3)	High Light Tag Hamburger (a,a1) aus Rindfleisch (a,a1,c,i,j) mit Käse (g,7), Tomate, Gurke Burgerbrötchen(a,a1) Blattsalat Ketchup (i) Kartoffel-Wedges Bio Obst vom Obstbauer Jacoby Tünsdorf	Gemüsesuppe mit Bio -Möhren, Lauch, Sellerie Kartoffeln (g,i,7) Backerbsen (a,a1,c,g,7) Vollkornbrot (a,a1,a2) (nur Spuren von Nüssen h,h1,h2,h3,h7) Vanillepudding (g,7)
Alternative	siehe oben	Rührei (c)	siehe oben	Gemüsefrikadelle (Erbsen, Pastinake, Bio Möhre, a,a1,c)	siehe oben
 29.09.2025 bis 03.10.2025	Bio Vollkornnudeln (a,a1) Paprikasoße(g,i,7) Grüner Blattsalat mit Vinaigrette (i,j,2) Beerenjoghurt (Erdbeeren, Johannisbeeren, Heidelbeeren g,7) Joghurt vom Bauer Jacobs Losheim	Hähnchenbrustschnitzel (a,a1) Kartoffelstampf (g,7) Salat von der Bio Möhre mit Vinaigrette (i, j,2) Ketchup (i) Bio Obst vom Obstbauer Jacoby Tünsdorf	Saarländische Mehlknödel (Mehl-Ei Spezialität a,a1,c) mit Rahmssoße (g,i,7) und Brotcroutons (a,a1,g,7) Lollo Bionda und Rosso Salat mit Vinaigrette (i,j),2 Apfelmus (3)	MSC Fischstäbchen (Alaska Seelachsfilet Herkunft Nordost-West Pazifik Beringsee a,a1,d) Rahmspinat (g,i,7) Salzkartoffeln Obst regional/saisonal	Feiertag Tomatensuppe (Bio Möhren, Sellerie, Lauch, i) Suppennudeln (a,a1,c) Vollkornbrot (a,a1,a2) (nur Spuren von Nüssen h,h1,h2,h3,,h7) Marmorkuchen (a,a1,c,g,7) (Nüsse nur in Spuren h,h1,h2,h3,h4,h5,h7)
Alternative	siehe oben	Veg. Schnitzel (a,a1,a4,c,g,7)	siehe oben	Sellerieschnitzel (a,a1,i)	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.