



DE-ÖKO-006, Kontrollnummer, Möhren immer aus kontrolliert biologischem Anbau. Generell verwenden wir Bio-Eier, Bio-Nudeln

 01.12.2025 bis 05.12.2025	Mac and Cheese Bio Nudeln (a,a1) mit Käsesahnesoße (Cheddarkäse g,i,7) Eichblattsalat rot und grün, Frisee, mit Vinaigrette (i,j,2) Obst regional/saisonal	<b>MSC</b> Backfisch (a,a1,d,g,7,j) (Panierter MSC Alaska- Seelachsfilet Herkunft Nordost- Pazifik Beringsee) Rahmspinat (g,i,7) Salzkartoffeln Vanillejoghurt (g,7) Milchbauer Jacobs Losheim	Gemüsebällchen (c) (Erbse, <b>Bio</b> Möhren, Paprika) Tomatensoße (i) Vollkornreis Endiviensalat mit Vinaigrette (i,j,2) Obst regional/saisonal	Hähnchenbrustschnitzel (a,a1) Kartoffelstampf (g,7) Salat von der <b>Bio</b> Möhre mit Vinaigrette (i, j,2) Ketchup (i) Obst regional/saisonal vom Obstbauer Jacoby Tünsdorf	Rote Linsensuppe (Hülsenfrüchte, Tomaten, <b>Bio</b> Möhren, Lauch l,h) Sovital-Brot (a,a1,a2,a4,f,k, Nüsse nur in Spuren h,h1,h2,h3,h7) Mandarine + Lebkuchen (a,a1,f)
	siehe oben	Schwarzwurzelknusperkarree (a,a1g,7)	siehe oben	Blumenkohlkäsemedaillon (a,a1,g,7,i)	siehe oben
 08.12.2025 bis 12.12.2025	<b>Bio</b> -Mini-Ravioli (a,a1,f) (Paprika,Möhre,Tomate) mit Champignonrahmsoße (g,i,7) Eichblattsalat rot und grün, Frisee, mit Vinaigrette (i,j,2) Obst regional/saisonal	Vales-Schnitzel (a,a1,a4,c,g,7) <b>Bio</b> Möhren-Erbsegemüse (i,g,7) Salzkartoffeln Waldbeerenspargel (g,7) Milchbauer Jacobs Losheim	<b>High Light Tag</b> Currywurst Gefügelbratwurst Geflügelfleisch (i,1,3,5) Vollkornreis Salat von <b>Bio</b> -Möhren mit Vinaigrette (i,j,2) Obst regional/saisonal	<b>MSC</b> Hoki Fischfilet (Südwestatlantic Seehechtfisch) a,a1,d,g,j,7) Kartoffelstampf (g,7) Gurkensalat mit Dilldressing (i,j,2) Obst regional/saisonal vom Obstbauer Jacoby Tünsdorf	Kartoffel-Blumenkohlsuppe (g,i,7) <b>Bio</b> -Möhren, Lauch, Sellerie Backerbsen (a,a1,c,g,7) Vollkornbrot (a, a1, a2, Nüsse nur in Spuren h,h1,h2,h3) Schokopudding (g,7,f)
	siehe oben	siehe oben	vegetarische Curry-Wurst (c,i)	Rührei (c)	siehe oben
 15.12.2025 bis 19.12.2025	<b>Bio</b> -Vollkornnuudeln (a,a1) mit Tomaten-Basilikumsoße (i) Eichblattsalat rot und grün mit Vinaigrette (i,j,2) Obst regional/saisonal	<b>Weihnachtessen</b> Putengeschnetzeltes (g,i,7) "Zürcher Art" Eierknöpfle (a,a1,c) Salat von <b>Bio</b> -Möhren mit Vinaigrette (i,j,2) Mandarine	Polnische Pierogi (Gefüllte Teigtaschen mit Quark und Kartoffel a,a1,c,g,i,7) mit Röstzwiebeln (a,a1) Sour-Crème Dip (g,7) Lollo-Bionda u. Radicchio Salat mit Vinaigrette (i,j,2) Obst regional/saisonal vom Obstbauer Jacoby Tünsdorf	<b>MSC</b> -Kibbelinge (Alaska-Seelachsfilet a,a1,d) Herkunft Nordost-West-Pazifik Beringsee) Rahm-Spinat (g,i,7) Salzkartoffeln Stracciatella-Joghurt (f, g,7) Milchbauer Jacobs Losheim	Gemüsecremesuppe mit <b>Bio</b> -Möhren, Lauch, Sellerie (g,i,7) Backerbsen (a,a1,c,g,7) 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
	siehe oben	vegetarisches Geschnetzeltes (a,a1,a4,c,g,7)	siehe oben	vegetarische Nuggets (a,a1,f)	Putenwiener (1,3,5)
 22.12.2025 bis 26.12.2025	<b>Bio</b> Vollkornnuudeln (a,a1) <b>MSC</b> Norw. Lachswürfel (aus norwegischen Gewässern d) Dillsoße (g,i,7) Endiviensalat mit Vinaigrette (i,j,2) Obst regional/saisonal	Kürbisfalafel Kichererbsenbällchen (h) (Hülsenfrüchte) mit Tomaten-Bulgur (a,a1,i) Joghurt-Dip (g,i,7) Gurkensalat mit Dilldressing (i,j,2) Obst regional/saisonal	Heilig Abend	1. Feiertag	2. Feiertag
	Dillsoße (g,i,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.

Bio Zutaten werden im Speiseplan grün hinterlegt