






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	MSC Backfisch (a,a1,d,g,7,j) (Paniertes MSC Alaska- Seelachsfilet Herkunft Nordost- Pazifik Beringsee) Rahmspinat (g,i,7) Salzkartoffeln Vanillejoghurt (g,7) Milchbauer Jacobs Losheim	Gemüsebällchen (c) (Erbsen, Bio Möhren, Paprika) Tomatensoße (i) Vollkornreis Endiviensalat mit Vinaigrette (i,j,2) Obst regional/saisonal	Hähnchenbrustschnitzel (a,a1) Kartoffelstampf (g,7) Salat von der Bio Möhre mit Vinaigrette (i, j,2) Ketchup (i) Obst regional/saisonal vom Obstbauer Jacoby Tünsdorf	Rote Linsensuppe (Hülsenfrüchte, Tomaten, Bio Möhren, Lauch l,h) Sovital-Brot (a,a1,a2,a4,f,k, Nüsse nur in Spuren h,1,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	Bio-Mini-Ravioli (a,a1,f) (Paprika,Möhre,Tomate) mit Champignonrahmsauce (g,i,7) Eichblattsalat rot und grün, Frisee, mit Vinaigrette (i,j,2) Obst regional/saisonal	Valess-Schnitzel (a,a1,a4,c,g,7) Bio Möhren-Erbsengemüse (i,g,7) Salzkartoffeln Waldbeerenquark (g,7) Milchbauer Jacobs Losheim	High Light Tag Currywurst Gefügelbratwurst Geflügelfleisch (i,1,3,5) Vollkornreis Salat von Bio-Möhren mit Vinaigrette (i,j,2) Obst regional/saisonal	MSC Hoki Fischfilet (Südwestatlantische Seehechtfilet 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) Bio-Möhren, Lauch, Sellerie Backerbsen (a,a1c,g,7) Vollkornbrot (a, a1, a2, Nüsse nur in Spuren h,1,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	Bio-Vollkornnudeln (a,a1) mit Tomaten-Basilikumsoße (i) Eichblattsalat rot und grün mit Vinaigrette (i,j,2) Obst regional/saisonal	Weihnachtsessen Putengeschnetzeltes (g,i,7) "Züricher Art" Eierknöpfe (a,a1,c) Salat von Bio-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. Radiccio Salat mit Vinaigrette (i,j,2) Obst regional/saisonal vom Obstbauer Jacoby Tünsdorf	MSC-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 Bio-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,1,h2,h3,h7) Hefe-Donut (a,a1,f,g,7) Nüsse nur in Spuren h,1,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	Bio Vollkornnudeln (a,a1) MSC 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