



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

	29.12.2025 bis 02.01.2026	MSC-Rotbarschfilet Natur (d) (Herkunft Indischer Ozean ) in Sahnesoße (g,i,7) Salzkartoffeln Gurkensalat mit Vinaigrette (i,j,2) Obst regional/saisonal	Rindergulasch (Rinderkeulenfleisch i) Eierknöpfe (Schwäbische Mehl Spez. a,a1,c) Rotkraut (i) Beerenjoghurt (Erdbeeren, Himbeeren, Heidelbeeren g,7) Bauer Jacobs Losheim	<b>Silvester</b> Wirsing-Kartoffelsuppe (Bio-Möhren,Sellerie,Lauch, i,g,7) Sovital-Brot (a,a1,a2,a4,f,k, Nüsse nur in Spuren h,h1,h2,h3,h7) Butterstreuselkuchen (a,a1,c)	<b>Feiertag</b> Kürbisfalafel Kichererbsen (Hülsenfrüchte) mit Tomaten-Vollkornreis (i) Joghurt-Dip (g,i,7) Bio Möhren-Weißkrautsalat mit Vinaigrette (i,j,2) Obst regional/saisonal	Pizza Margherita (a,a1,g,7) Lollo Rosso Lollo Bionda-Salat mit Vinaigrette (i,j,2) Obst regional/saisonal
		Kräuter-Sahnesoße (g,i,7)	Vegetarischer Gulasch (auf Milch- Eiweißbasis, a1,a4,c,g,7)	siehe oben	siehe oben	siehe oben
	05.01.2026 bis 09.01.2026	Bio-Nudeln (a,a1) mit Tomatenbasilikumssoße (i) und Kichererbsen (Hülsenfrüchte) Eichblattsalat rot und grün mit Vinaigrette (i,j,2) Obst regional / saisonal	MSC Backfisch mit Kräuter- Käsecreme (g,7,d,a,a1) (Nordost Pazifik Beringsee) Broccoli-Blumenkohlgemüse (g,i,7) Salzkartoffeln Joghurt Stracciatella g,f,7) Joghurt vom Bauer Jacobs Losheim	Bio-Nudeln mit Bratkartoffeln (a,a1) Brotcroutons (a,a1,g,7) Eichblattsalat rot und grün mit Joghurt-Dressing (g,i,j,2,7) Apfelmus (3)	Curry-Geflügelfrikadelle (c,a,a1,j) in Curry-Tomatensoße (i) Vollkornreis Erbsen (Hülsenfrüchte i) Obst regional/saisonal	Kartoffel-Blumenkohlsuppe (g,i,7) Bio-Möhren, Lauch, Sellerie Backerbsen (a,a1,c,g,7) Vollkornbrot (a, a1, a2, Nüsse nur in Spuren h,h1,h2,h3) Hefezöpfchen (c,a,a1,g7,k)
		siehe oben	Rührei (c)	siehe oben	Gemüsefrikadelle (Erbsen, Mais, Bio-Möhre, a,a1,c)	siehe oben
	12.01.2026 bis 16.01.2026	Bio-Vollkornnudeln (a,a1) Kräuter-Rahmssoße (g,i,7) Eichblattsalat rot und grün, Frisee, mit Vinaigrette (i,j,2) Obst regional/saisonal	MSC Fischstäbchen (Alaska Seelachsfilet Herkunft Nordost-West Pazifik Beringsee a,a1,d) Rahmspinat (g,i,7) Salzkartoffeln Schokoquark (g,i,7,f)	Allgäuer-Käsespätzle mit Gouda überbacken (Mehl-Ei Spezialität a,a1,c,g,7) Röstzwiebeln (a,a1,) Salat von der Bio-Möhre mit Vinaigrette (i,j,2) Apfelmus (3)	Hähnchenschnitzel aus der Hähnchenbrust (a,a1) Kartoffelstampf (g,7) Salat von der Bio-Möhre mit Vinaigrette (i,j,2) Ketchup (i) Obst regional/saisonal	Linsensuppe (Hülsenfrüchte) mit Bio-Möhren, Lauch, Sellerie (i,h) Sovital-Brot (a,a1,a2,a4,f,k, Nüsse nur in Spuren h,h1,h2,h3,h7) Mini Pfannkühle (a,a1,c,g,7)
		Soße à la Carbonara magerer Hinterschinken Schweinefl. (g,i,1,3,5,7)	Sellerieschnitzel (a,a1,i)	siehe oben	Veget. Schnitzel (a,a1,a4,c,g,7)	Putenwiener (1,3,5)
	19.01.2026 bis 23.01.2026	Bio Nudeln (a,a1) Tomatensoße (i,d) mit Lachswürfel (Globel gap Zertifizierung Aquakultur aus Norwegen) Eichblattsalat rot und grün mit Vinaigrette (i,j,2) Obst regional/saisonal	Chili sin Carne (Mungobohnen, rote Bohnen, Hülsenfrucht, Paprika, i) Vollkornreis Eisbergsalat mit Vinaigrette (i,j,2) Joghurt mit Knusper-Müsli (a,a1,a3,a4) (Nüsse nur in Spuren h1,h3,h4,h5,h6,h7,h8) Joghurt vom Bauer Jacobs Losheim	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	<b>High Light Tag</b> Hot Dog Hot Dog Brötchen (a,a1) Putenwiener (1,3,5) Röstzwiebeln (a,a1) Gurkenstreifen (6) Ketchup (i) Wedges Obst regional/saisonal	Gemüsesuppe mit Bio-Möhren, Lauch, Sellerie Kartoffeln (g,i,7) Vollkornbrot (a,a1,a2) (nur Spuren von Nüssen h,h1,h2,h3,h7) Vanillepudding (g,7)
		Tomatensoße (i)	siehe oben	siehe oben	Veg. Wiener (c)	Mettwurstscheiben (i,j,2,3,1,5) (Rind)

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