



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

	23.02.2026 bis 27.02.2026	Fagottini (a,a1) Nudelteigblüten gefüllt mit Tomate und Basilikum mit Tomatensoße (i) Eichblattsalat rot und grün mit Vinaigrette (i,j,2) Obst regional/saisonal	MSC Hoki Fischfilet (Südwestatlantische Seehechtfilet a,a1,d,g,j,7) Zitronen-Kräutersoße (g,i,7) Salzkartoffeln Chinakohlsalat mit Vinaigrette (i,j,2) Vanillequark (g,7)	High Light Tag Vegetarische Lasagne (Mungobohnen, Hülsenfrüchte) Bio-Möhren, Lauch, Sellerie,a,a1,c,i,g,7) Eisbergsalat mit Vinaigrette (i, j,2) Obst regional/saisonal	Hühnerfrikassee (aus der Hähnchenbrust g,i,7) Vollkornreis Erbsengemüse (Hülsenfrüchte i) Obst regional/saisonal	Gemüsesuppe mit Bio-Möhren, Lauch, Sellerie Kartoffeln (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) Marmorkuchen (a,a1,c) (Nüsse nur in Spuren h,h1,h2,h3,h4,h5,h7)
		siehe oben	Blumenkohlkäsemedaillon (i,a,a1,g,7)	siehe oben	veget. Frikassee (Valeess-Würfel) (a,a1,a4,c,g,7)	siehe oben
	02.03.2026 bis 06.03.2026	Bio Vollkorn-Penne (a,a1) Rote Linsensbolognese (Hülsenfrüchte, Tomaten, Bio Möhren, Lauch i) 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, Golf von Alaska) Broccoli-Blumenkohlgemüse (g,i,7) Salzkartoffeln Joghurt Stracciatella g,f,7) Joghurt vom Bauer Jacobs Losheim	Tortellini Formaggio Fa. Pasta Romana aus Homburg (a,a1,g,7) Champignonrahmsauce (g,i,7) Eisbergsalat mit Kräuter-Joghurt-Dressing, g,i,j,2,7) Obst regional/saisonal	Rinderhackbällchen (a,a1,c,i,j) in Bratensoße Kartoffelgratin (g,i,7) Salat von der Bio-Möhre mit Vinaigrette (i,j,2) Obst regional/saisonal	Kartoffel-Bio-Möhreneintopf Bio-Möhren, Sellerie, Lauch, i) Vollkornbrot (a,a1,a2) (nur Spuren von Nüssen h,h1,h2,h3) Schokopudding (g,7)
		siehe oben	Rührei (c)	siehe oben	Gemüsebällchen (c) (Erbsen, Bio-Möhren, Paprika)	Putenwiener (1,3,5)
	09.03.2026 bis 13.03.2026	Bio Spirelli (a,a1) Lachswürfel (d) (Global gap Zertifizierung Aquakultur aus Norwegen) in Tomatensoße (i) Lollo Rosso Lollo Bionda-Salat mit Vinaigrette (i,j,2) Obst regional/saisonal	Vegetarische Bratwurst (Quron,c) Erbsengemüse mit Bio -Möhren (i,Hülsenfrüchte) Kartoffelstampf (g,7) Waldbeer-Joghurt (Johannisbeeren, Heidelbeeren, Brombeeren, Erdbeeren g,7) Joghurt vom Bauer Jacobs Losheim	Bratkartoffeln Bio-Vollkornnudeln (a,a1) Brotcroutons (a,a1,g,7) Salat von der Bio-Möhre mit Vinaigrette (i, j,2) Apfelmus (3)	Hähnchenschnitzel aus der Hähnchenbrust (a,a1) Salzkartoffeln Eisbergsalat mit Kräuter-Joghurt-Dressing, g,i,j,2,7) Ketchup (i) Obst regional/saisonal	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,g,7)
		Tomatensoße (i)	siehe oben	siehe oben	Champignonschnitzel (c,a,a1)	siehe oben
	16.03.2026 bis 20.03.2026	Mac and Cheese Bio Vollkornnudeln (a,a1) mit Käsesahnesauce (Cheddar-Käse 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 Erdbeerrjoghurt (g,7) Joghurt vom Bauer Jacobs Losheim	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)	Putenfleischkäse (1,3,5) mit Kartoffelstampf (g,7) Gemüsesticks (Bio-Möhren, Paprika, Kohlrabi) Ketchup (i) Obst regional/saisonal	Linsensuppe (Hülsenfrüchte) mit Bio-Möhren, Lauch, Sellerie, Kartoffeln (i,h) Vollkornbrot (a,a1,a2) (nur Spuren von Nüssen h,h1,h2,h3) Hefe-Donut (a,a1,f,g,7) Nüsse nur in Spuren (h,h1,h2,h3,h4,h5,h6,h7,h8)
		siehe oben	Gemüsenuggets (Mais, Erbsen, Kartoffeln, a,a1,g,7)	siehe oben	Valeess-Schnitzel (a,a1,a4,c,g,7)	Schnippelwurst (Geflügel) (1,3,5)

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