







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

 15.06.2026 bis 19.06.2026	Bio-Vollkornnudeln (a,a1) Kräuter-Rahmsoße (g,i,7) Eichblattsalat rot und grün, Frisee, mit Vinaigrette (i,j,2) Obst regional/saisonal	Lachsbackfisch (d) (Lachs Nordwestpazifik) Rahm-Spinat (g,i,7) Kartoffelstampf (g,7) Erdbeerjoghurt (g,7) 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)	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 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)
	Soße à la Carbonara magerer Hinterschinken Schweinefl. (g,i,1,3,5,7)	Rührei (c)	siehe oben	Gemüsefrikadelle (Erbsen, Mais,Möhren, a,a1,c)	Putenwiener (1,3,5)
 22.06.2026 bis 26.06.2026	Bio Nudeln (a,a1) mit Paprikacremesoße (g,i,7) Eichblattsalat rot und grün mit Vinaigrette (i,j,2) Obst regional/saisonal	Curry Wurst Geflügelbratwurst (Hähnchenfleisch i,5) Erbsengemüse (Hülsenfrüchte i) Vollkornreis Vanillequark (g,7)	Saarländische Mehlknödel (Mehl-Ei Spezialität a,a1,c) mit Rahmsoße (g,i,7) und Brotcroutons (a,a1,g,7) Gurkensalat mit Dilldressing (i,j,2)Apfelmus (3)	MSC Hoki Fischfilet (Südwestatlantische Seehechtfilet a,a1,d,g,j,7) Zitronen-Kräutersoße (g,i,7) Salzkartoffeln Eisbergsalat mit Vinaigrette (i,j,2) Obst regional/saisonal	Zucchinicremesuppe (Sellerie, Lauch,Kartoffeln g,i,7) Vollkornbrot (a,a1,a2) (nur Spuren von Nüssen h,h1,h2,h3,h7) Backerbsen (a,a1,c,g,7) Zitronenkuchen (a,a1,c,g)
	siehe oben	veg. Currywurst (c,i)	siehe oben	Selleriebratling (i,a,a1)	siehe oben
 1. Ferienwoche 29.06.2026 bis 03.07.2026	Bio-Nudeln (a,a1) Spinat-Ricotta-Soße (g,i,7) Grüner Blattsalat mit Vinaigrette (i,j,2) Obst regional/saisonal	MSC-Kibbelinge (Alaska-Seelachsfischfilet a,a1,d, Herkunft Nordost-West-Pazifik Beringsee) Kartoffelstampf (g,7) Gurkensalat mit Dilldressing (i,j,2) Joghurt mit Knusper-Müsli (a,a1,a3,a4) (diese Nüsse nur in Spuren h1,h3,h4,h5,h6,h7,h8) Joghurt vom Bauer Jacobs Losheim	Käsetortellini (a,a1,g,7) mit Tomaten-Basilikumsoße (i) und Kichererbsen (Hülse) Eichblattsalat rot und grün mit Vinaigrette (i,j,2) Obst regional/saisonal	Hähnchenschnitzel aus der Hähnchenbrust (a,a1) Toskanisches Gemüse in Tomatensoße (Paprika, Zucchini, Tomaten, Bio-Möhren i) Vollkornreis Obst regional/saisonal	Blumenkohl-Kartoffelsuppe (Blumenkohl, Kartoffeln, Bio- Möhren,g,i,7) Sovital-Brot (a,a1,a2,a4,f,k) (Nüsse nur in Spuren h,h1,h2,h3,h7) Schokokuchen (a,a1,c) (Nüsse nur in Spuren h,h1,h2,h3,h4,h5,h7)
	siehe oben	veg. Nuggets (a4,a,a1,f)	siehe oben	Valess-Schnitzel (a,a1,a4,c,g,7)	Schnippelwurst (Geflügel) (1,3,5)
 2. Ferienwoche 06.07.2026 bis 10.07.2026	Bio-Nudeln (a,a1,c) mit roter Linsenbolognese (i,Hülsenfrüchte,Tomate, Bio-Möhren) Blattsalat (Lollo Rosso/Bionda) mit Vinaigrette (i,j,2) Obst regional/saisonal	MSC Fischfrikadellen (Alaska Seelachsfischfilet Herkunft Nordost-West Pazifik Beringsee a,a1,d,g,j,7) Salzkartoffeln Gurken-Tomatensalat mit Vinaigrette (i,j,2) Himbeerjoghurt (g,7) Milchbauer Jacobs Losheim	Gemüse-Maultaschen (c,a,a1,i, Möhren, Paprika, Pastinake) mit Tomatensoße (i) und Gouda überbacken Salat von der Bio-Möhre mit Vinaigrette (i,j,2) Obst regional/saisonal	Gegrillte Hähnchenbrust mit Kartoffel-Möhrenstampf (g,7) Ketchup (i) Eisbergsalat mit Vinaigrette (i,j,2) Obst regional/saisonal	Klare Gemüsesuppe (Bio-Möhren, Porree, Sellerie, i) Griesklößchen (c,a,a1,g,7,i) Sovitalbrot (a,a1,a2,a4,f,k) (Nüsse nur in Spuren h, h1, h2, h3,h7) Vanillepudding (g,7)
	siehe oben	Blumenkohlkäsemedaillon (i,a,a1,g,7)	siehe oben	Vegetarische Bratwurst (Quorn,c)	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