



 30.12.2024 bis 03.01.2025	Bio Vollkornnudeln (a,a1) Lachs-Currysoße (g,i,7) Eichblattsalat rot und grün mit Vinaigrette (i,j) Bratapfel-Joghurt (g,3,7) Joghurt vom Milchbauer Jacobs Losheim	Silvester	Feiertag	Bio Nudeln (a,a1) Tomatensoße (i) Eichblattsalat rot und grün mit Vinaigrette (i,j) Bio Obst der Saison Obstbauer Jacoby Tünsdorf	Linsensuppe (Hülsenfrüchte) mit Bio-Möhren, Lauch, Sellerie, Kartoffeln (i) Vollkornbrot (a,a1,a2) (nur Spuren von Nüssen h, h1, h2, h3, h4, h5, h6, h7, h8) Putenwiener (f,i,j,1,3,5) Mini Pfannkühle (a,a1,c,g,7)
Veg. Alternative	Currysoße (i,g,7)			siehe oben	Vegetarische Wiener (c)
 06.01.2025 bis 10.01.2025	Polnische Piroggi (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) Vanillequark (g,7)	MSC-Kibbelinge (Alaska-Seelachsfischfilet a,a1,d,g,j,7, Herkunft Nordost-West-Pazifik Beringsee) Erbsengemüse (i,h,g,7) Salzkartoffeln Obst regional/saisonal	Bratkartoffeln mit Bio Nudeln (a,a1) Brotcroutons (a,a1,g,7) Eichblattsalat rot und grün mit Joghurt-Dressing (g,i,j,7) Apfelmus (3)	Bio Nudeln (a,a1) Veg. Hackfleischsoße(h) Salat von der Bio Möhre mit Vinaigrette (i, j) Bio Obst der Saison Obstbauer Jacoby Tünsdorf	Hühnersuppe Bio Möhren, Sellerie, Lauch (i) Vollkornreis Sovitalbrot (a,a1,a2,a4,f,k) (Nüsse nur in Spuren h, h1, h2, h3, h7) Schoko-Muffin (a,a1,c,g,7)
Veg. Alternative	siehe oben	Gemüsenuggets (Mais, Erbsen, Kartoffel a, a1,a3,g)	siehe oben	siehe oben	Klare Gemüsesuppe (i)
 13.01.2025 bis 17.01.2025	Bio Nudeln (a,a1) MSC Thunfischsoße (d) Herkunft Thunfisch Indischer Ozean mit Tomaten (i) Lollo Rosso Lollo Bionda-Salat mit Vinaigrette (i,j) Joghurt Stracciatella g,f,7) Joghurt vom Bauer Jacobs Losheim	Vegetarische Schnitzel (a,a1,a4,c,g,7) Gemüse von der Bio-Möhre (g,i,7) Kartoffelstampf (g,7) Obst regional/saisonal	Kartoffel-Möhreneintopf (i) Bio-Möhren, Lauch, Sellerie Vollkornbrot (a, a1, a2, Nüsse nur in Spuren h, h1, h2, h3, h4, h5, h6, h7, h8) Vanillepudding (g,7)	Putenbrustgulasch (g,i,7) Bio Möhren-Erbsengemüse(i) Vollkornreis Bio Obst der Saison Obstbauer Jacoby Tünsdorf	Tortellini Formaggio (a,a1,g,7) Fa. Pasta Romana aus Homburg Champignonrahmsauce (g, i,7) Endiviensalat mit Joghurt-Dressing (g,j,7,i) Obst regional/saisonal
Veg. Alternative	Tomatensoße (i)	siehe oben	siehe oben	Veg Gulasch (g,i,7)	siehe oben
 20.01.2025 bis 24.01.2025	Mac and Cheese Bio Vollkornnudeln (a,a1) mit Käsesahnesoße (Cheddarkäse g,i,7) Eichblattsalat rot und grün, Frisee, mit Vinaigrette (i,j) Joghurt mit Schoko-Müsli (a,a1,a3,a4,g,h,h2) (diese Nüsse nur in Spuren h1, h3, h4, h5, h6, h7, h8) Joghurt vom Bauer Jacobs Losheim	MSC Fischfilet in der Maispanade (d Seelachsfischfilet, Pazifik-Beringsee ((g,7,i) Broccoli-Blumenkohlgemüse (g,i,7) Salzkartoffeln Obst regional/saisonal	Italienische Gnocchi (a,a1) Fa.Pasta Romana aus Homburg mit Paprikasoße (g,i,7) (Paprika, Tomaten, Sellerie) Endiviensalat mit Joghurt-Dressing (g,j,i,,7) Obst regional/saisonal	High Light Tag Italienische Lasagne Bolognese mit Rindfleisch aus der Rinderkeule (a,a1,c,i,g,7) Bio Möhren, Sellerie, Lauch Salat von der Bio Möhre mit Vinaigrette (i, j) Obst regional/saisonal	Gemüsesuppe Bio-Möhren, Hülsenfrüchte, Sellerie, Lauch (g,i,7) Sovitalbrot (a,a1,a2,a4,f,k) (Nüsse nur in Spuren h, h1, h2, h3, h7) Hefe-Donut (a,a1,c,g,7)
Veg. Alternative	siehe oben	Rührei (c)	siehe oben	Gemüselasagne (Erbsen, Bio-Möhren, Lauch, a1,c,i,g,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.

DE-ÖKO-006, Kontrollnummer D-SL-006-15469-B, Möhren immer aus kontrolliert biologischem Anbau. Generell verwenden wir Bio-Eier.