



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)	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)	Hühnerfrikassee (aus der Hähnchenbrust g,i,7) Vollkornreis Erbsengemüse (Hülsenfrüchte i) Obst regional/saisonal	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
		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) (Globel 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	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)	Hähnchenschnitzel aus der Hähnchenbrust (a,a1) Salzkartoffeln Eisbergsalat mit Kräuter-Joghurt-Dressing, g,i,j,2,7) Ketchup (i) Obst regional/saisonal	Bratkartoffeln Bio-Vollkornnudeln (a,a1) Brotcroutons (a,a1,g,7) Salat von der Bio-Möhre mit Vinaigrette (i, j,2) Apfelmus (3)
		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 Erdbeerjoghurt (g,7) Joghurt vom Bauer Jacobs Losheim	Allgäuer-Käsepatzle 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	Gemüsenugets (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