



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

 20.04.2026 bis 24.04.2026	Bio-Nudeln (a,a1) Frühlingskräutersoße mit Bärlauch (g,i,7) Eichblattsalat grün, Radiccio, Frisee, mit Vinaigrette (i,j,2) Obst regional/saisonal	MSC-Kibbelinge (Alaska-Seelachsfilet a,a1,d Herkunft Nordost-West-Pazifik Beringsee) Rahm-Spinat (g,i,7) Kartoffelstampf (g,7) Erdbeer-Joghurt (g,7) Joghurt vom Bauer Jacobs Losheim	Rote Linsensuppe (Hülsenfrüchte, Tomaten, Bio Möhren, Lauch l,h) Vollkornbrot (a, a1, a2, Nüsse nur in Spuren h,h1,h2,h3) Vanillepudding (g,7)	High Light Tag Gyros (Hähnchenbruststreifen i) Tzatziki (g,i,7) Vollkornreis Coleslaw Salat (Bio-Möhren und Weißkohl) mit Vinaigrette (i j 2) Obst regional/saisonal	Bio-Mini-Ravioli (a,a1,f) (Paprika,Möhre,Tomate) mit Tomaten-Basilikumsoße (i) Gurkensalat mit Dilldressing (i,j,2) Obst regional/saisonal
	siehe oben	vegetarische Köttbular (Möhren,Erbsen,Mais,c,Hülse)	Putenwiener (1,3,5)	Vegetarischer Gyros (a,a1,a4c,g,7)	siehe oben
 27.04.2026 bis 01.05.2026	Mac and Cheese Bio Nudeln (a,a1) mit Käsesahnesoße (Cheddarkäse g,i,7) Eichblattsalat rot und grün, Frisee, mit Vinaigrette (i,j,2) Obst regional/saisonal	Chicken Nuggets (a,a1) Broccoli-Blumenkohl Gemüse (g,i,7) Kartoffelstampf (g,7) Stracciatella-Joghurt (f,g,7) Joghurt vom Bauer Jacobs Losheim	Ital. Gnocchi (a,a1) Pasta Romana, Homburg (Kartoffelspezialität) in Paprikacremesoße (g,i,7) Gurken-Tomatensalat mit Vinaigrette (i,j,2) Obst regional/saisonal	Zucchini cremesuppe (Bio Möhren, Sellerie, Lauch 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) Schokokuchen (a,a1,c)	Feiertag MSC-Rotbarschfilet Natur (d) (Herkunft Indischer Ozean) Senfcreme (g,i,7,j) Vollkornreis Bohnensalat mit Vinaigrette (g,i,7) Obst regional/saisonal
	siehe oben	Gemüsenuggets (Hülse,a,a1,c) (Möhren,Erbsen,Mais)	siehe oben	siehe oben	Gemüseisauflauf (i,g,7) (Erbsen.Bio-Möhren,Mais,Paprika)
 04.05.2026 bis 08.05.2026	Bio Nudeln(a,a1) Gemüsebolognese (Tomaten, Bio Möhren, Lauch i) Eichblattsalat grün, Radiccio, Frisee, mit Vinaigrette (i,j,2) Obst regional/saisonal	MSC-Backfisch (Seelachsfilet Herkunft Golf von Alaska a, a1,d,g,7,j) Kartoffelstampf (g,7) Ketchup (i) Gurkensalat mit Dilldressing (i,j,2) Vanillequark (g,7)	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) Erbsen-Bio-Möhrengemüse (g,i,7) Salzkartoffeln Obst regional/saisonal	Minestrone (Italienische Gemüsesuppe mit Zucchini, Bio Möhren, Sellerie,Tomaten, i) Vollkornreis Vollkornbrot (a, a1, a2, Nüsse nur in Spuren h,h1,h2,h3) Mini-Pfannkuchen (a,a1,c,g,7)
	siehe oben	Rührei (c)	siehe oben	Valess-Schnitzel (a,a1,a4,c,g,7)	siehe oben
 11.05.2026 bis 15.05.2026	Bio Nudeln (a,a1) Lachswürfel (d) Tomatensoße (i,d) (Global gap Zertifizierung Aquakultur aus Norwegen) Eichblattsalat rot und grün, Frisee, mit Vinaigrette (i,j,2) Obst regional/saisonal	Vegetarische Bratwurst (Quron,c) Spitzkohlgemüse (g,i,7) Salzkartoffeln Beerenjoghurt (Erdbeeren, Himbeeren, Heidelbeeren g,7) Milchbauer Jacobs Losheim	Kartoffelsuppe (g,i,7) (Bio-Möhren, Lauch, Sellerie) Sovital-Brot (a,a1,a2,a4,f,k, Nüsse nur in Spuren h,h1,h2,h3,h7) Butterstreuselkuchen (a,a1,c,g,7)	Feiertag Falafel Kichererbsen (Hülsenfrüchte) mit Tomaten-Vollkornreis (i) Joghurt-Dip (g,i,7) Weißkrautsalat mit Vinaigrette (i,j,2) Obst regional/saisonal	Putenwiener (1,3,5) Bunter Nudelsalat mit Paprika, Erbsen, Bio-Möhren, (i) Ketchup (i) Obst regional/saisonal
	Tomatensoße (i)	siehe oben	Schnippelwurst (Geflügel) (1,3,5)	siehe oben	veg. Wiener (c)

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