



 16.06.2025 bis 20.06.2025	Bio -Nudeln (a,a1) Kräuter-Rahmsoße (g,i,7) Eichblattsalat rot und grün, Frisee, mit Vinaigrette (i,j) Himbeerjoghurt (g,7) Milchbauer Jacobs Losheim	Gegrillte Hähnchenbrust Kartoffelstampf (g,7) Gurkensalat mit Dill-Joghurt-Dressing (i,j,g,7) Ketchup (i) Obst regional/saisonal	Gnocchi (Kartoffelspezialität, a,a1) Pasta Romana Homburg mit Paprikacremesoße (g,i,7) Eichblattsalat rot und grün mit Vinaigrette (i,j) Obst regional/saisonal	Feiertag MSC -Rotbarschfilet Natur (d) (Herkunft Indischer Ozean) in Sahnesoße (g,i,7) Vollkornreis Erbsengemüse (i) Bio Obst vom Obstbauer Jacoby Tünsdorf	Broccoli-Kartoffelsuppe (g,7,i) (Bio -Möhren, Kartoffeln, Sellerie) mit Backerbsen(a,a1,c,g,7) nur Spuren von Nüssen h,h1,h2,h3,,h7) Vollkornbrot (a,a1,a2) Hefe-Donut (a,a1,f,g,7) Nüsse nur in Spuren h,h1,h2,h3,h4,h5,h6,h7
Alternative	Soße à la Carbonara magerer Hinterschinken Schweinefl. (g,i,1,3,5,7)	Polenta-Spinat Knuspertaschen (g,i,7,a,a1,h)	siehe oben	Gebackener Schafskäse (g,7)	siehe oben
 23.06.2025 bis 27.06.2025	Bio Vollkornnudeln (a,a1) MSC Thunfisch-Tomatensauce (d,i Herkunft Indischer Ozean) mit Kichererbsen (h) Blattsalat Lollo Bionda und Radiccio mit Vinaigrette (i,j) Kirschquark (g,7) Milchbauer Jacobs Losheim	Vegetarische Quorn-Bratwurst(c) Blumenkohl-Broccoligemüse (g,i,7) Salzkartoffeln Obst regional/saisonal	Saarländische Mehlknödel (Mehl-Ei Spezialität a,a1,c) mit Rahmsoße (g,i,7) und Brotcroutons (a,a1g,7) Lollo Bionda und Rosso Salat mit Vinaigrette (i,j) Apfelmus (3)	Rinderfrikadellen (a,a1,c,i,j) in Bratensoße (i) (Rindfleisch aus der Keule) Bio Nudeln (a,a1) Gurkensalat Kräuter-Joghurt-Dressing (g,i,j,7) Bio Obst vom Obstbauer Jacoby Tünsdorf	Klare Gemüsesuppe (Bio -Möhren, Porree, Sellerie) mit Mini-Maultaschen (c,a,a1,i) Sovitalbrot (a,a1,a2,a4,f,k) (Nüsse nur in Spuren h, h1, h2, h3,h7) Vanillepudding (g,7)
Alternative	Tomatensauce (i)	siehe oben	siehe oben	Gemüsefrikadelle (Möhren,Pastinaken,Erbsen,c,a,a1)	siehe oben
 30.06.2025 bis 04.07.2025	Bio -Nudeln (a,a1) mit roter Linsenbolognese (Hülsenfrüchte, Tomaten, Sellerie) Lollo Bionda, Eichblatt, Frisee mit Vinaigrette (i,j) Erdbeerjoghurt (g,7) Milchbauer Jacobs Losheim	MSC -Kibbelinge (Alaska-Seelachsfilet a,a1,d,g,j,7, Herkunft Nordost- West-Pazifik Beringsee) Rahm-Spinat (g,i,7) Kartoffelstampf (g,7) Obst regional/saisonal	Badische Schupfnudeln (Kartoffel- Mehl-Spezialität a,a1,c) Rahmsoße (g, i,7) Eisbergsalat mit Rahm-Spinat (g,i,7) Obst regional/saisonal	High Light Tag Gyros (Hähnchenkebabfleisch,i) Tzaziki(g,i,7) Vollkornreis Tomaten-Gurkensalat mit Essig und Öl (i) Bio Obst vom Obstbauer Jacoby Tünsdorf	Zucchini-Cremesuppe (Bio Möhren, Sellerie, Lauch (g,i,7) Vollkornbrot (a,a1,a2,a4,k) Nüsse nur in Spuren h,h1,h2,h3) Zitronenkuchen (a,a1,c,g,7)
Alternative	siehe oben	Gemüsenuggets (Mais, Möhren, Erbsen, a,a1,a4,a7)	siehe oben	Vegetarischer Gyros (a,a1,a4,c,g,7)	Putenwiener (1,3,5)
 07.07.2025 bis 11.07.2025	Mac and Cheese Bio Nudeln (a,a1) mit Käsesahnesauce (Cheddar-Käse g,i,7) Eichblattsalat rot und grün, Frisee, mit Vinaigrette (i,j) Schokojoghurt (g,7) Milchbauer Jacobs Losheim	Seelachs in Quinoa- Panade (a,a1,d) Salzkartoffeln Bio Möhren-Erbsengemüse (i,g,7) Obst regional/saisonal	Bio Vollkornnudeln (a,a1) mit Bratkartoffeln Brotcroutons (a,a1,g,7) Eichblattsalat rot und grün mit Vinaigrette (i,j) Apfelmus (3)	Hähnchenschnitzel aus der Hähnchenbrust (a,a1) Kartoffelstampf (g,7) Salat von der Bio -Möhre mit Vinaigrette (i,j) Ketchup (i) Bio Obst vom Obstbauer Jacoby Tünsdorf	Tomatensuppe (Bio -Möhren, Sellerie, Lauch Vollkornreis Sovital-Brot (a,a1,a2,a4,f,k) Nüsse nur in Spuren h,h1,h2,h3,h7) Pfannkuchen mit Zimt und Zucker (a,a1,c,g,7)
Alternative	siehe oben	Rührei (c)	siehe oben	Veget. Schnitzel (a,a1,a4,c,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.