

Mensa Dillingen

Partyservice Schwed, Natürlich Kochkunst GmbH,

Falkenweg 23, 66809 Nalbach, Tel.: 06838-86 59 100

KW 45-48

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



	03.11.2025 bis 07.11.2025	Fagottini (a,a1) Nudelteigblüten gefüllt mit Tomate und Basilikum mit Tomatensoße (i) Eichblattsalat rot und grün mit Vinaigrette (i,j) Obst regional/saisonale	MSC -Backfisch (Seelachsfilet Herkunft Golf von Alaska a, a1,d,g,7,j) Kartoffelstampf (g,7) Gurkensalat mit Dilldressing (i,j,2) Bratapfel-Joghurt (g,3,7) Joghurt vom Milchbauer Jacobs Losheim	Gnocchi (a,a1) (Kartoffelspezialität) Pasta Romana Homburg Kürbis-Rahmsoße (g,i,7) Endiviensalat mit Joghurt-Dressing (g,i,j,2,7) Obst regional/saisonale	Hähnchengeschnetzeltes (g,i,7) (Brustfilet) in Currysoße (g,i,7) Erbengemüse (i) Vollkornreis Obst regional/saisonale	Klare Gemüsesuppe (Bio -Möhren, Porree, Sellerie, i) mit Suppennudeln (a,a1,c) Griesklößchen (c,a,a1,g,7,i) Sovital-Brot (a,a1,a2,a4,f,k, Nüsse nur in Spuren h,h1,h2,h3,h7) Vanillepudding (g,7)
Alternative		siehe oben		Sellerieschnitzel (a,a1,i)	siehe oben	Veg. Geschnetzeltes (a,a1,a4,c,g,7)
	10.11.2025 bis 14.11.2025	Bio Vollkornnudeln (a,a1) Paprikacremesuppe (g,i,7) Endiviensalat mit Vinaigrette (i,j,2) Obst regional/saisonale	Kürbisfalafel Kichererbsen (h) (Hülsenfrüchte) mit Tomaten-Bulgur (a,a1,i) Joghurt-Dip (g,i,7) Bio Möhren-Weißkrautsalat mit Vinaigrette (i,j,2) Quark mit Kirschen (g,7)	Kartoffel-Blumenkohlsuppe (g,i,7) Bio -Möhren, Lauch, Sellerie Putenwiener (1,3,5) Vollkornbrot (a, a1, a2, Nüsse nur in Spuren h,h1,h2,h3) Mini Pfannküchle (a,a1,c,g,7)	MSC Hoki Fischfilet (Südwestatlantic Seehechtfilet a,a1,d,g,j,7) Wirsing - Bio Möhrengemüse (i,g,7) Salzkartoffeln Obst regional/saisonale	Saarländerische Mehlknödel (Mehl-Ei Spezialität a,a1,c) mit Rahmsoße (g,i,7) und Brotcroutons (a,a1,g,7) Lollo Bionda und Rosso Salat mit Vinaigrette (i,j,2) Apfelmus (3)
Alternative		siehe oben		siehe oben	Veg. Wiener (c)	Rührei (c)
	(1,3,5) 17.11.2025 bis 21.11.2025	Eierknöpfle (a, a1, c) Champignonrahmsoße (g,i,7) Blattsalat (Lollo rosso-bionda) mit Vinaigrette (i, j,2) Obst regional/saisonale	MSC Fischstäbchen (Alaska Seelachsfischfilet Herkunft Nordost-West Pazifik Beringsee a,a1,d) Rahmspinat (g,i,7) Kartoffelstampf (g,7) Stracciatella-Joghurt (f, g,7) Milchbauer Jacobs Losheim	Bratkartoffeln Bio -Vollkornnudeln (a,a1) Brotcroutons (a,a1,g,7) Salat von der Bio Möhre mit Vinaigrette (i, j,2) Apfelmus (3)	High Light Tag Bolognese mit Rindfleisch u. Tomaten (i) Rindfleisch (aus der Rinderkeule) vom Bauernhof Jacobs Losheim Bio -Nudeln (a,a1) Chinakohl mit Kräuter-Joghurt-Dressing (g,i,j,2,7) Geriebener Käse (g,7) Obst regional/saisonale	Erbsensuppe (Hülsenfrüchte, i) (Sellerie, Lauch, Kartoffeln, Bio -Möhren) Sovital-Brot (a,a1,a2,a4,f,k, Nüsse nur in Spuren h,h1,h2,h3,h7) Flakes-Muffin (a,a1,c,g,7)
Alternative		siehe oben		Gebackener Schafskäse (g,7)	siehe oben	Veg. Bolognese (Mungobohne, Tomate,i)
	24.11.2025 bis 28.11.2025	Bio Nudeln (a,a1) Lachswürfel (Globel gap Zertifizierung Aquakultur aus Norwegen) in Kräutercremesoße (d) (Petersilie, Schnittlauch, Dill g,i,7) Lollo Rosso Lollo Bionda-Salat mit Vinaigrette (i,j,2) Obst regional/saisonale	Vegetarische Quorn-Bratwurst (c) Kartoffelstampf (g,7) Rote Beete Salat mit Vinaigrette (i,j,2) Ketchup (i) Joghurt mit Pflaumen (g,7) Joghurt vom Milchbauer Jacobs Losheim	Kürbis-Kartoffel-Suppe (Bio -Möhren, Lauch, Sellerie g,7,i) Backerbsen (a,a1,c,g,7) Vollkornbrot (a, a1, a2, Nüsse nur in Spuren h,h1,h2,h3) Donut (a,a1,f,g,7) Nüsse nur in Spuren h,h1,h2,h3,h4,h5,h6,h7,h8	Gegrillte Hähnchenbrust Balkangemüse (Bio Möhren, Paprika, Bohnen, Hülsenfrüchte, Mais, Sellerie ,i) Vollkornreis Obst regional/saisonale	Badische Gemüsemaultaschen (Nudel Spezialität a,a1,i,c) in Tomaten Sauce (i) mit Gouda überbacken Salat von der Bio -Möhre mit Vinaigrette (i,j,2) Obst regional/saisonale
Alternative		Kräutercreme (Petersilie, Schnittlauch, Dill g,i,7)		siehe oben	siehe oben	Veg. Valess Schnitzel (a,a1,a4,c,g,7)

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

Zusatztstoffliste und Allergenliste sind als Aushang in unseren Einrichtungen einsehbar.

Bio Zutaten werden im Speiseplan grün hinterlegt