



 24.02.2025 bis 28.02.2025	Polnische Pierogi (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) Stracciatella-Joghurt ( f, g,7) Milchbauer Jacobs Losheim	MSC-Kibbelinge (Alaska-Seelachsfilet a,a1,d,g,j,7, Herkunft Nordost-West-Pazifik Beringsee) Spinat (g,i,7) Kartoffelstampf (g,7) Obst regional/saisonal	Tortellinipfanne mit Gemüse-Sahnesoße (a,a1,g,i,7) und Goudakäse überbacken Endivienalat mit Joghurt-Dressing ( g,i,j,7) Obst regional/saisonal	<b>Fetten Donnerstag</b> Wiener (Schweinefleisch,2,3,5) Alternativ:Putenwiener(f,i,j,1,3,5) Bunter Nudelsalat mit Paprika, Erbsen, Bio,Möhren,i Ketchup Bio Obst vom Obstbauer Jacoby Tünsdorf	Tomatensuppe (Bio Möhren, Sellerie, Lauch (i) mit Kichererbsen (h) Vollkornreis Brötchen (a,a1) Berliner (a,a1,c,j)
Alternative	siehe oben	Gemüsenuggets (Mais, Erbsen, Kartoffel a, a1, c)	siehe oben	Veg. Wiener (c)	siehe oben
 03.03.2025 bis 07.03.2025	<b>Rosenmontag</b> Bio Vollkornnudeln (a,a1) MSC Norw. Lachswürfel (aus norwegischen Gewässer d) Dillsoße (g,i,7) Endivienalat mit Vinaigrette (i,j) Mango-Joghurt (g,7)	Bio-Nudeln (a,a1) mit Tomaten-Basilikumsoße(i) Eichblattsalat rot und grün mit Vinaigrette (i,j,) Obst regional/saisonal	<b>Aschermittwoch</b> Ital. Gnocchi (Kartoffelspezialität, a,a1) Paprikasoße (Paprika, Tomaten, Sellerie, i,g,7) Gurkensalat mit Joghurt-Dressing (g,i,j,7) Obst regional/saisonal	Chicken Nuggets (a,a1) Erbsengemüse mit Bio-Möhren (i,g,7) Kartoffelstampf (g,7) Bio Obst vom Obstbauer Jacoby Tünsdorf	Linsensuppe (Hülsenfrüchte) (Sellerie, Lauch, Kartoffeln, Bio-Möhren,i,h) Sovital-Brot (a,a1,a2,a4,f,k, Nüsse nur in Spuren h,h1,h2,h3,h7) Mini Pfannküche (a,a1,c,g,7 )
Alternative	Dillsoße (g,i,7)	siehe oben	siehe oben	Blumenkohlkäsemedaillon (a,a1,c,g,i,7)	Mettwurstscheiben(i,j,2,3)
 10.03.2025 bis 14.03.2025	Bio Vollkornnudeln (a,a1) Gemüsebolognese mit roten Linsen (Bio-Möhren, Lauch, Sellerie,g,7,h) Blattsalat (Lollo rosso-bionda) mit Vinaigrette (i,j) Beerenjoghurt (Erdbeeren, Himbeeren, Heidelbeeren g,7) Bauer Jacobs Losheim	MSC -Kabeljaufilet im Tempurateig(d) Broccoli-Blumenkohlgemüse (g,i,7) Salzkartoffeln Obst regional/saisonal	Kartoffel-Lauchsuppe Bio Möhren, Sellerie, Lauch (g,i,7) mit Backerbsen (a,a1,c,i) Vollkornbrot ((a, a1, a2, Nüsse nur in Spuren h,h1,h2,h3,h7) Vanillepudding (g,7)	<b>High Light Tag</b> Hamburger(a,a1) aus Rindfleisch (a,a1,c,i,j ) mit Käse(g,7), Tomate, Gurke Blattsalat Ketchup Bio Obst vom Obstbauer Jacoby Tünsdorf	Badische Gemüseaultaschen (Nudel Spezialität a,a1,g,i,7,c) in Tomaten Sauce (i) mit Gouda überbacken Salat von der Bio-Möhre mit Vinaigrette (i,j) Obstsalat (Apfel, Melone, Ananas)
Alternative	siehe oben	Rührei (c)	siehe oben	Gemüsefrikadelle (Erbsen, Mais, Kohlrabi a,a1,c)	Rindfleisch-Maultaschen (a,a1,c,i)
 17.03.2025 bis 21.03.2025	Bio-Nudeln (a,a1) in MSC-Thunfisch-Pomodoro Soße (Tomaten d,i) Lollo-Bionda u. Radiccio Salat mit Vinaigrette (i,j) Vanillequark(g,7)	Vegetarische Schnitzel (a,a1,a4,c,g,7) Kartoffelstampf (g,7) Gurkensalat mit Joghurt-Dressing (g,i,j,7) Obst regional/saisonal	Gemüsesuppe mit Bio-Möhren, Lauch, Sellerie (g,i,7) Brötchen (a,a1) Zitronenkuchen (a,a1,f)	Curry-Putenbrustgeschnetzeltes (g,i,7) Erbsengemüse (i) Vollkornreis Bio Obst Vom Obstbauer Jacoby Tünsdorf	Bio- Nudeln (a,a1) mit Bratkartoffeln Brotcroutons (a,a1,g,7) Salat von der Bio-Möhre mit Vinaigrette (i,j) Apfelsmus (3)
Alternative	Tomatensoße (i)	siehe oben	Lyonerscheiben (2,3,4,5)	Veg. Geschnetzeltes (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.