


 20.06.2022 bis 24.06.2022	Eierknöpfe (Schwäbische Mehl Spez. a,a1,c) Champignonrahmsauce (g,i,7) Grüner Blattsalat mit Kräuter Vinaigrette (Peters. Schnittlauch Dill i,j,2) Kirschquark (g,7)	Vegetarische Schnitzel (a,a1,a4,c,g,7) Gemüse mit Bio Möhren (i) Kartoffel-Stampf (g,7) Kartoffeln- Bauernhof Hoffmann Wadern Obst saisonal/regional	Bio Nudeln (a,a1) MSC Thunfischmatensoße (d,i) Lollo-Bionda-rosso Salat mit Vinaigrette (i,j,2) Obst saisonal/regional	Rindergulasch, (Rinderkeulenfleisch i) Bauernhof Jacobs Losheim Spätzle (a,a1,c) Rote Bete Salat mit Vinaigrette (i,j,2) Bio Obst-Obstbauer Jacoby Tünsdorf	Tomatensuppe (Bio Möhren,,Sellerie, Lauch g,i,7) Vollkornreis Vollkornbrot (a,a2,f,k) Vanille-Pudding (g,h,h3,h1,h2,h4,h5,h6,h7,h8,7) Nüsse nur in Spuren
Veg. Alternative	siehe oben	Sellerieschnitzel (a,a1,i)	Tomatensoße (i)	Gemüsegulasch (Bio Karotten, Erbsen Kohlrabi g,i,7)	siehe oben
 27.06.2022 bis 01.07.2022	Faggottini Pomodoro und Basilikum (Nudelteigblüten a,a1) Paprikasauce (g,i,7) Blattsalat (Lollo rosso-bionda) mit Vinaigrette (i,j,2) Stracciatella-Joghurt (g,7) Joghurt Bauernhof Jacobs Losheim	Fleischkäse (Schweinefl.(f,i,j,1,3,5) von der Metzgerei Stroh Wadern Alternativ Geflügelfleischkäse (f,i,j,1,3,5) Kartoffel-Stampf (g,7) Kartoffel-Bauernhof Hoffmann Wadern Salat mit Bio-Möhren Vinaig. (i,j,2) Obst regional/saisonal	Gnocchi mit mediter. Gemüsesoße (Zucchini Auberginen, Tomaten g,i,7) Blattsalat (Lollo rosso-bionda) mit Kräuter-Joghurt-Dressing (g,i,2,7) Obst regional/saisonal	MSC Fischnuggets (Panierte Stücke aus Seelachsfilet, a,a1,c,d,i) Tomatenketchup (6) Kartoffelsalat mit Tomaten und Gurken mit Vinaigrette (i,j,2) und Kartoffeln-Bauernhof Hoffmann Wadern Bio Obst vom Obstbauer Jacoby Tünsdorf	Broccoli Cremesuppe Bio-Möhren, Kartoffeln Lauch, Hülsenfrüchte (g,h,i,7) Sovitalbrot (a,a1,a2,a4,f,k) Marmorkuchen (a,a1,c,g,h,h3,h1,h2,h4,h5,h6,h7,h8,7) Nüsse nur in Spuren
Veg. Alternative	siehe oben	Graupenburger (Lauch,Sellerie,Bio-Möhren a,a1,c,i)	siehe oben	Gemüsenuggets (Mais, Erbsen, Kartoffel, Bio-Möhren a,a1,c)	siehe oben
 04.07.2022 bis 08.07.2022	Bio Vollkornnudeln (a,a1,c) mit Roten Linsen-Bolognese (Tomaten,Bio-Möhren Lauch (i) Blattsalat (Lollo Bionda/Rosso) mit Vinaigrette (i,j,2) Beeren-Joghurt (Erdbeeren, Himbeeren, Heidelbeeren g,7) (Joghurt Bauernhof Jacobs Losheim)	Bio-Rinderfrikadelle (Bio-Rindfleisch c,f,g,i,j,7) Kartoffel-Stampf (g,i,7) Kartoffeln-Bauernhof Hoffmann Wadern Gurken-Tomatensalat mit Vinaigrette (i,j,2) Obst regional/saisonal	MSC Norwegische Lachswürfel (d) in Gemüsesoße (Bio-Möhren, Lauch, Sellerie g,i,7) Vollkornreis Salat von Bio-Möhren mit Vinaigrette (i,j,2) Bio Obst Obstbauer Jacoby Tünsdorf	High-Light Tag Geheiratete mit Kartoffeln Saarl. Mehl-Kartoffel Spezialität (a,a1,c,g,7) Kartoffeln-Bauernhof Hoffmann Wadern mit Brotcroutons (a,a1,g,7) und Rahmsauce (g,i,7) Lollo Bionda u. Rosso mit Vinaigrette (i,j,2) Apfelmus (3)	Sommerliche Gemüsesuppe (Zucchini Tomate,Aubergine Kartoffeln Hülsenfrüchte h i) Sovitalbrot (a,a1,a2,a4,f,k) Hefe-Donut (a,a1,a2,c,f,7)
Veg. Alternative	siehe oben	Gemüsefrikadelle (Erbsen,Pastinake,Mais a,a1,c)	Gemüsesoße (Lauch,Sellerie,Bio Möhren g,i,7)	siehe oben	siehe oben
 11.07.2022 bis 15.07.2022	Bio-Nudeln (a,a1) Tomatensoße (i) Blattsalat (Lollo Rosso/Bionda) mit Vinaigrette (i,j,2) Erdbeer-Milchshake (g,7) Milch Bauerhof Jacobs Losheim	MSC Fischfilet (Seelachsfilet) in der Maispanade (d) Spinat (g,i,7) Kartoffel Stampf (g,7) Kartoffeln-Bauernhof Hoffmann Wadern Obst regional/saisonal	Bio Nudeln (a,a1) mit Bratkartoffeln Kartoffeln-Bauernhof Hoffmann Wadern Brotcroutons (a,a1,g,7) Blattsalat mit Kräuter-Joghurt-Dressing (g,j,2,7) Apfelmus (3)	Hühnerfrikassee aus der Hähnchenbrust (g,i,7) Erbsengemüse (i) Vollkornreis Bio Obst Obstbauer Jacoby Tünsdorf	Zucchini-Kartoffelsuppe (Bio-Möhren,Lauch, Sellerie g,i,7) Kartoffeln- Bauernhof Hoffmann Wadern Vollkornbrot a,a2,f,k) Zitronenkuchen (a,a1,c,g,7)
Veg. Alternative	siehe oben	Rührei (c,g,7)	siehe oben	Gemüsefrikassee (Bio-Möhren, Erbsen, Porree g,i,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.