Küche Nalbach
Partyservice Schwed, Natürlich Kochkunst GmbH,
Falkenweg 23, 66809 Nalbach, Tel.: 06838-86 59 100 KW 13-16 2023

27.03.2023 bis 31.03.2023	Bio Vollkornnudeln (a,a1) MSC Thunfisch-Tomatensoße (Indischer Ozean d,i) Lollo rosso und Bionda mit Vinaigrette (i,j,2) Stracciatella-Joghurt mit Schokostreusel (f,g,7) Bauer Jacobs Losheim	Italienische Gnocchi (Kartoffelspzialität aus Italien) Frühlingskräutersoße mit Bärlauch Frühlingslauch (g,i,7) Eichblattsalat grün, Radiccio, Frisee, mit Kräuter-Joghurt-Dressing (g,i,j,2,7) Obst regional/saisonal	Vollkornnaturreis mit Chinesischem Gemüsecurry Kokosmilch,Bio-Möhren Sellerie Wasserkastanie i) Lollo Rosso Lollo Bionda-Salat mit Vinaigrette (i,j,2) Bio Obst Obstbauer Jacoby Tünsdorf	Bio Nuden(a,a1) mit Bratkartoffeln. Brotcroutons (a,a1,g,7) Eichblattsalat grün, Radiccio, Frisee, mit Vinaigrette (i,j,2) Apfelmus (3)	Oma`s Bohnensuppe (Hülsenfr.) Weiße Bohnen, Wachtelbohnen, grüne Bohnen, Bio Möhren (i) Dürrfleisch (Schweinefl. ,i,1,3,5,7) Rinderwurst (i,j,3,4,5) Vollkornbrot (a,a1,a2) Butterstreuselkuchen (a,a1,c,g,7)
Veg. Alternative	Tomatensoße (i)	siehe oben	siehe oben	siehe oben	vegetarische Wiener (c)
03.04.2023 bis 07.04.2023	**Osterferien** Bio Vollkornnudeln (a,a1) Tomaten-Basilikumsoße (i) Bunter Blattsalat (Lollo Rosso- Bionda u. Eisberg) mit Vinaigrette (i,j,2) Vanillequark (g,7)	Gegrillte Hähnchenbrust Balkangemüse (Paprika, Bohnen, Hülsenfrüchte Tomaten i) Vollkorn-Naturreis Bio Obst Obstbauer Jacoby Tünsdorf	Schwäbische Käsespätzle (Mehl-Ei Spez. a,a1,c,g,7) Röstzwiebeln (a,a1,c,g,7) Rote Bete Salat mit Vinaigrette (i,j,2) Apfelmus (3)	Saarländische Kartoffelsuppe Sellerie, Lauch, Bio Möhren Sovitalbrot (a,a1,a2,a4,f,k) Schokoladenkuchen (a,a1,c,g,7) Nüsse nur in Spuren (h,h1,h2,h3,h4,h5,h6,h7,h8)	**Karfreitag** MSC Norw. Lachsfilet (aus norwegischen Gewässer d) in Schnittlauchsoße (g,i,7) Spinatknöpfle (a,a1,c) Grünem Spargelsalat mit Vinaigrette (i,j,2) Obst regional/saisonal
Veg. Alternative	siehe oben	Amaranth-Bratling Süßkartoffel- (Pastinake, Kichererbsen)	siehe oben	siehe oben	Gebackener Feta (Schafskäse g,7)
10.04.2023 bis 14.04.2023	**Ostermontag** Kalbskeulenbraten (i) Broccoli mit Mandelbutter Mini Semmelknödel (a,a1,c,g,7) Waldbeer-Joghurt (Johannisbeeren, Heidelbeeren, Erdbeeren g,7) Bauer Jacobs Losheim	**Ferien** Tortellini Formaggio (a,a1) Rahmsoße (g,i,7) Eichblattsalat grün, Radiccio, Frisee, mit Vinaigrette (i,j,2) Obst regional/saisonal	**Ferien Ende** MSC-Fischstäbchen in der Vollkornpanade (Seelachsfilet Nordwest-Pazifik a,a1,g,d,j) Spinat (g,i,7) Kartoffelstampf (g,7) Obst regional/saisonal	Süd-Amerikanisches Chili sin carne mit Quinoa, rote Bohnen Hülsenfrüchte,Tomaten,Mais (i) Vollkorn-Naturreis Möhrensalat von der Bio-Möhre mit Vinaigrette (i,j,2) Bio Obst Obstbauer Jacoby Tünsdorf	Paprikacremesuppe Tomaten, Ajvar, Paprika (g,i,7) Sovitalbrot (a,a1,a4,f,k) Hefe Donut (a,a1,f,g,7)
Veg. Alternative	Brokkoli Nußecke (Brokkoli,Haselnüße a,a1,c,h,h2)	siehe oben	Gemüsenuggets (Mais, Erbsen, Kartoffel a,a1,c)	siehe oben	siehe oben
17.04.2023 bis 21.04.2023	Badische Eierteigknöpfle (a,a1,c) Champignonsoße (g,i,7) Bunter Blattsalat (Lollo Rosso- Bionda u. Eisberg) mit Vinaigrette (i,j,2) Bio Obst Obstbauer Jacoby Tünsdorf	Vegetarische Schnitzel (a,a1,a4,c,g,7) Weizenebly (a,a1) Kohlrabi mit Bio-Möhren Gemüse mit Bechamelsoße (g,i,7) Schokoladenjoghurt (g,7) Bauer Jacobs Losheim	MSC Backfisch (Paniertes MSC Alaska- Seelachsfischfilet Herkunft Nordost - Pazifik Beringsee (a,a1,d) Kartoffelstampf (g,7) Gurkensalat mit Dill-Joghurt- Dressing (g,i,j,2,7) Obst regional/saisonal	**High Light Tag** **Gewinner des Schulprojekt GS** **in den Fliesen** Ungarisches Gulasch aus der Rinderkeule (i) Bauer Jacobs Losheim Paprika (i) Salzkartoffeln Bio Obst Obstbauer Jacoby Tünsdorf	Frühlingsgemüsesuppe (Bio-Möhren, Kohlrabi, Erbsen Hülsenfrüchte) Vollkornbrot (a,a1,a2,f,k) Mini-Hefe-Zöpfchen (a,a1,a3,c,g,7)
Veg. Alternative	siehe oben	siehe oben	Gemüsebratling (Erbsen, Mais, Paprika, a,a1,c)	Gemüsegulasch (Tomaten, Bio-Möhren,Sellerie i)	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.