Küche Nalbach 06838-865 91 00
Partyservice Schwed, Natürlich Kochkunst GmbH,
Primsaue 9, 66809 Nalbach

29.01.2024 bis 02.02.2024	Bio Vollkorn-Nudeln (a,a1) mit roter Linsenbolognese (Hülsenfrüchte,Tomaten, Sellerie) Lollo Bionda,Eichblatt,Frisee mit Vinaigrette (i,j,2) Beeren-Joghurt (Johannisbeeren, Heidelbeeren, Brombeeren, Erdbeeren g,7) Joghurt vom Bauer Jacobs Losheim	MSC Backfisch (a,a1) Kohlrabigemüse mit Bio Möhren (g,i,7) Salzkartoffeln Obst-regional/saisonal	Saarländische Mehlkneppchjer Saarl. Mehl-Spezialität (a,a1,c,g,7) mit Brotcroutons (a,a1,g,7) und Rahmsoße (g,i,7) Endiviensalat mit Vinaigrette (i,j,2) Apfelmus (3)	High Light Tag Hähnchennuggets (aus der Hähnchenbrust a,a1,i,j) Tomatenketchup (3) Kartoffelstampf (g,7) Salat von der Bio-Möhre mit Vinaigrette (i,j,2) Obst saisonal/regional	Vegetarische Brokkolisuppe (Bio-Möhren, Sellerie, Lauch g,i,7) Vollkornbrot (a,a1,a2) Zitronenkuchen (a,a1,c,f,g,7)	
Veg. Alternative	siehe oben	Blumenkohlbratling (a,a1,c,g,i,7)	siehe oben	vegetarische Valess Schnitzel (a,a1,a4,c,g,7)	siehe oben	
05.02.2024 bis 09.02.2024	Bio-Vollkorn-Nudeln (a,a1) Erbsensahnesoße (Hülsenfrüchte g,i,7) Eichblatt rot und grün mit Vinaigrette (i,j,2) Apfelquittenquark (g,3,7)	MSC Fischstäbchen (Seelachsfilet a,a1,d) Herkunft Nordwest-Ostpazifik Salzkartoffeln Rahmspinat (g i 7) Obst regional/saisonal	Geflügelbratwurst Geflügelfleisch(g,i,1,5,7) Kartoffelstampf (g,7) Salat von der Bio-Möhre mit Vinaigrette (i,j,2) Obst saisonal/regional	Fetter Donnerstag Bio Nudeln (a,a1) mit Tomatensoße (i) Bunter Blattsalat (Lollo rot-grün, Frisee mit Vinaigrette (i,j,2) Obst saisonal/regional	Vegetarische Gemüsesuppe (Bio-Möhren, Hülsenfrüchte, Sellerie Lauch) (g,i,7) Sovitalbrot (a,a1,a2,a4,f,k) Berliner (a,a1,c,g,7) Nüsse nur in Spuren h,h1,h2,h3,h4,h5,h6,h7,h8	
Veg. Alternative	siehe oben	Vegi Gemüsenuggets (a,a1,a3,g,7)	Vegetarische Bratwurst (c)	siehe oben	siehe oben	
12.02.2024 bis 16.02.2024	Ferien Rosenmontag Bio Vollkornnudeln (a,a1) Norwegische Lachswürfel in Curcumasahnesoße (g,i,7) (d,i Herkunft Indischer Ozean) Gurkensalat mit Dill-Vinaigrette (i,j,2,) Mango-Joghurt (g,7) Joghurt vom Bauer Jacobs Losheim	Faggottini Nudelteigblüten Pomodore und Basilikum (a,a1) Paprikacreme (g,i,7) Eisbergsalat mit Vinaigrette (i,j,2) Obst saisonal/regional	Aschermittwoch Allgäuer-Käsespätzle (Mehl-Ei Spezialität a,a1,c,g,7) mit Gouda überbacken Röstzwiebeln (a,a1,c) Endiviensalat mit Vinaigrette (i,j,2) Apfelmus (3)	Hähnchenbrust Geschnetzeltes in Champignonrahmsoße (g,i,7) Vollkorn-Naturreis Erbsengemüse (i) Obst saisonal/regional	Kartoffelsuppe(g,i,7) (Kartoffeln, Bio-Möhren,Lauch i) Vollkornbrot (a, a1, a2, Nüsse nur in Spuren h,h1,h2,h3) Marmorkuchen (a,a1,c,g,7) (Nüsse nur in Spuren h,h1h2,h3,h4,h5,h6,h7,h8)	
Veg. Alternative	Mediterane Gemüsesoße (Zucchini,Tomaten ,Bio-Möhren i)	siehe oben	siehe oben	Vegi Geschnetzeltes (a,a1,a4,c,g,7)	siehe oben	
19.02.2024 bis 23.02.2024	Bio Vollkorn Nudeln (a,a1) mit Tomaten MSC-Thunfischsoße mit Kichererbsen (Hülsenfrüchte d,h,g,i,7) Bunter Blattsalat (Lollo rot-grün, Frisee mit Vinaigrette (i,j,2) Stracciatella -Joghurt (f,g,7) Joghurt vom Bauer Jacobs Losheim	Geflügelfrikadelle (a,a1,c) Salzkartoffeln Gemüse von der Bio-Möhre in Bechamelsoße (g,i,7) Obst saisonal/regional	Falafel (Kichererbsenbällchen (Hülsenfrüchte a,a1) mit Tzatziki (Quark-Joghurt (g i 7) Bulgur-(Hartweizen a,a1) Pomodore (i) Coleslaw Vinaigrette (Bio-Möhren und Weißkohl i,j,2,) Obst saisonal/regional	Bratkartoffeln mit Bio-Nudeln (a,a1) Brotcroutons (a,a1,a2,f,g,7) Endiviensalat mit Vinaigrette (i j 2) Apfelmus (3)	Tomatensuppe (i) (Bio-Möhren,Sellerie Lauch) mit Vollkorn-Naturreis Sovital-Brot (a,a1,a2,a4,f,k, Nüsse nur in Spuren h,h1,h2,h3) Butterstreuselkuchen (a,a1,c,g,7)	
Veg. Alternative	Tomatensoße mit Kichererbsen (i)	Gemüsefrikadelle (Erbsen, Mais, Kohlrabi a,a1,c)	siehe oben	siehe oben	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.