



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

	10.08.2026 bis 14.08.2026	Bio Nudeln (a,a1) Tomatensoße (i) Eisbergsalat mit Vinaigrette (i,j,2) Obst regional/saisonal	Chili sin Carne (Mungobohnen, rote Bohnen, Hülsenfrucht, Paprika, i) Vollkornreis Gurkensalat mit Dilldressing (i,j,2) Vanillequark (g,7)	Zucchini-cremesuppe (Sellerie, Lauch, Kartoffeln g,i,7) Backerbsen (a,a1,c,g,7) Vollkornbrot (a,a1,a2) (nur Spuren von Nüssen h,h1,h2,h3) Donut (a,a1,f,g,7) Nüsse nur in Spuren h,h1,h2,h3,h4,h5,h6,h7,h8	Bolognese mit Rindfleisch u. Tomaten, Bio-Möhren (i) Rindfleisch (aus der Rinderkeule) vom Bauernhof Jacobs Losheim Bio-Spirelli (a,a1) Eichblattsalat rot und grün, Frisee, mit Vinaigrette (i,j,2) Obst regional/saisonal	MSC-Kibbelinge (Alaska-Seelachsfilet a,a1,d) (Herkunft Nordost-West-Pazifik Beringsee) Rahm-Spinat (g,i,7) Kartoffelstampf (g,7) Obst regional/saisonal
		siehe oben	siehe oben	siehe oben	Vegetarische Bolognese Bio-Möhren, Lauch, Mungobohnen (Hülsenfrüchte)	Gemüsenuggets (Hülse, a,a1,c) (Möhre, Erbsen, Mais)
	17.08.2026 bis 21.08.2026	Mac and Cheese Bio Vollkornnudeln (a,a1) mit Käsesahnesoße (Cheddar-Käse g,i,7) Eichblattsalat rot und grün, Frisee, mit Vinaigrette (i,j,2) Obst regional/saisonal	MSC Backfisch mit Kräuter- Käsecrème (g,7,d,a,a1) (Nordost Pazifik Beringsee, Golf von Alaska) Broccoli-Blumenkohlgemüse (g,i,7) Salzkartoffeln Stracciatella-Joghurt (f,g,7) Bauer Jacobs Losheim	Bio Nudeln mit Bratkartoffeln Brotcroutons (a,a1,g,7) Eichblattsalat rot und grün mit Vinaigrette (i,j,2) Apfelmus (3)	High Light Tag Schwedelino (a,a1,g,7) (gefüllte Bio-Nudeln mit Rindfleisch, Möhren, Blumenkohl) Pasta Romana Homburg mit Tomatensoße (i) und Gouda überbacken Salat von der Bio-Möhre mit Vinaigrette (i,j,2) Obst regional/saisonal	Linsensuppe (Hülsenfrüchte) mit Bio-Möhren, Lauch, Sellerie, Kartoffeln (i,h) Vollkornbrot (a,a1,a2) (nur Spuren von Nüssen h,h1,h2,h3) Kaiserschmarrn (c,a,a1,g,7)
		siehe oben	Amaranth-Bratling (Süßkartoffeln, Kichererbsen, Pastinaken)	siehe oben	Gemüse-Maultaschen (c,a,a1,l, Möhren, Paprika, Pastinake)	siehe oben
	24.08.2026 bis 28.08.2026	Bio-Mini-Ravioli (a,a1,f) (Paprika, Möhre, Tomate) in Paprikacremesoße (g,i,7) Eichblattsalat rot und grün, Frisee, mit Vinaigrette (i,j,2) Obst regional/saisonal	MSC Hoki Fischfilet (Südwestatlantische Seehechtfilet a,a1,d,g,j,7) Kartoffelstampf (g,7) Gurkensalat mit Dilldressing (i,j,2) Kirschjoghurt (g,7) Bauer Jacobs Losheim	Vegetarische Bratwurst (c Quorn) in Curry-Tomatensoße (i) Vollkornreis Eisbergsalat mit Vinaigrette (i,j,2) Obst regional/saisonal	Hähnchenschnitzel aus der Hähnchenbrust (a,a1) Salzkartoffeln Erbsen-Bio Möhrengemüse in Bechamelsauce (g,i,7) Obst regional/saisonal	Broccoli-Kartoffelsuppe (Bio-Möhren, Sellerie, Lauch, i,g,7) Sovital-Brot (a,a1,a2,a4,f,k, Nüsse nur in Spuren h,h1,h2,h3,h7) Butterstreuselkuchen (a,a1,c,g,7)
		siehe oben	Rührei (c)	siehe oben	Blumenkohlkäsemedaillon (i,a,a1,g,7)	Putenwien (1,3,5)
	31.08.2026 bis 04.09.2026	Bio Spirelli (a,a1) Lachswürfel (d) (Global gap Zertifizierung Aquakultur aus Norwegen) in Tomatensoße (i) Lollo Rosso Lollo Bionda-Salat mit Vinaigrette (i,j,2) Obst regional/saisonal	Valess-Schnitzel (a,a1,a4,c,g,7) Kartoffelstampf (g,7) Salat von der Bio-Möhre mit Vinaigrette (i,j,2) Ketchup (i) Joghurt mit Knusper-Müsli (a,a1,a3,a4) (diese Nüsse nur in Spuren h1,h3,h4,h5,h6,h7,h8) Joghurt Bauer Jacobs Losheim	Eierknöpfe (Schwäbische Mehl Spez. a,a1,c) Champignonrahmsauce (g,i,7) Eichblattsalat rot und grün mit Vinaigrette (i,j,2) Obst regional/saisonal	Putengulasch (Putenbrustfilet) in Currysauce (g,i,7) Erbsengemüse (i, Hülsenfrüchte) Vollkornreis Obst regional/saisonal	Gemüsesuppe mit Bio-Möhren, Lauch, Sellerie Kartoffeln (g,i,7) Vollkornbrot (a,a1,a2) (nur Spuren von Nüssen h,h1,h2,h3) Vanillepudding (g,7)
		Tomatensoße (i)	siehe oben	siehe oben	Veg. Gulasch (c,a,a1,a4,g,7,i)	Schnippelwurst (Geflügel) (1,3,5)

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.

Bio Zutaten werden im Speiseplan grün hinterlegt