


 02.01.2023 bis 06.01.2023	Ferien Italienische Fagottini (a,a1,g,7) Nudelteigblüten gefüllt mit Tomate und Mozzarella Tomatensoße (i) Grüner Blattsalat mit Vinaigrette (i,j,2) Obst regional/saisonal	Ferien Gegrillte Hähnchenbrust Kartoffelstampf (g,7) Kartoffelbauer Hoffmann Wadern Erbsen-Gemüse mit Bio-Möhren (i) Joghurt mit Sauerkirschen(g,7) Milchbauer Jacobs Losheim	Ferien Bratkartoffeln Kartoffelbauer Hoffmann Wadern Bio-Nudeln (a,a1) Brotcroutons (a,a1,a2, f,g,7) Lollo Bionda+Rosso Salat mit Kräuter-Joghurt-Dressing (g,i,j,2,7) Apfelmus (3)	MSC Hoki Fischfilet (Hechtfilet Südwest-Atlantik a,a1,d,g,j,7) mit Schnittlauchsoße (g,i,7) Weizenebly (a,a1) Gurkensalat mit Dill Dressing (g,i,j,2,7) Bio Obst der Saison Obstbauer Jacoby Tünsdorf	Winterliche Gemüsesuppe Hülsenfrüchte Bio-Möhren, Sellerie, Lauch g,i,7) Vollkornbrot (a1,a2,f,k) Zimtschnecken (a,a1)
Veg. Alternative	siehe oben	Vegetarische Schnitzel (a,a1,a4,c,g,7)	siehe oben	Gemüsekadelle (Pastinake,Mais,Romanesco a,a1,c)	siehe oben
 09.01.2023 bis 13.01.2023	Amerikanisches Gericht Mac and Cheese Bio-Makkaroni (a,a1) mit Käse-Sahnesoße (g,i,7) Blattsalat Mix mit Vinaigrette (Radicchio,Endivien,Eisberg i,j,2) Schokoladen-Joghurt (g,7) Milchbauer Jacobs Losheim	Vegetarische Bratwurst (c) Salzkartoffeln Kartoffelbauer Hoffmann Wadern Gemüse von Bio-Möhren (g,i,7) Obst regional/saisonal	MSC Rotbarschwüfel (Nordostatlantik d) in Tomatensoße (i) Vollkornreis Gurkensalat in Dill-Dressing (g,i,j,2,7) Obst regional/saisonal	Blechfrikadelle (Rindfleisch aus der Keule Haferflocken,Bio-Möhren,Lauch, a,a4,i) Kartoffelstampf (g,i,7) Kartoffelbauer Hoffmann Wadern Endiviensalat mit Joghurt Dressing (g,i,j,2,7) Bio Obst der Saison Obstbauer Jacoby Tünsdorf	Saarländische-Linsensuppe (Hülsenfrüchte mit Bio-Möhren Lauch, Sellerie i) Sovitalbrot (a,a1,a2,a4,f,k) Obst regional/saisonal
Veg. Alternative	siehe oben	siehe oben	Gemüsetomatensoße (Bio Möhren, Sellerie,Lauch i)	Sellerieschnitzel (a,a1,c,i)	siehe oben
 16.01.2023 bis 20.01.2023	Bio -Vollkorn Nudeln (a,a1) mit Paprikasoße (Paprika Tomaten i) Blattsalat Mix, mit Vinaigrette (Radicchio, Endivien,Eisberg i,j,2) Zimt-Pflaumen-Joghurt (g,7) Joghurt Milchbauer Jacobs Losheim	MSC Fischstäbchen (a,a1,d) (Alaska Seelachsfilet Nordostpazifik Beringsee) Kartoffelstampf (g,7) Kartoffelbauer Hoffmann Wadern Kohlrabi Gemüse mit Bio Möhren (g,i,7) Obst regional/saisonal	Italienische Gnocchi Kartoffel-Mehl Spezialität (a,a1,c) Rahmssoße (g,i,7) Endiviensalat mit Vinaigrette (i,j,2) Obst regional/saisonal	Putengulasch (aus der Putenbrust g,i,7) Erbsengemüse (Hülsenfrüchte i) Vollkornreis Bio Obst der Saison Obstbauer Jacoby Tünsdorf	Vegetarischer Wirsingintopf mit Kartoffeln (g,i,7) Sovitalbrot (a,a1,a2,a4,f,k) Marmorkuchen (a,a1,c,g,7,8 Nüsse nur in Spuren h,h1,h2,h3,h4,h5,h6,h7,h8))
Veg. Alternative	siehe oben	Gemüsenuggets (Mais,Erbsen,Kartoffel a,a1,c)	siehe oben	Vegetarischer Gulasch (auf Milch-Eiweißbasis, a1,a4,c,g,7)	siehe oben
 23.01.2023 bis 27.01.2023	Bio -Vollkorn-Nudeln (a,a1) mit MSC Norwegische Lachswüfel (d- aus norwegischen Gewässer) Schnittlauchsoße(g,i,7) Blattsalat Mix mit Vinaigrette (Radicchio, Endivien,Eisberg,i,j,2) Quarkspeise mit Bratapfel (g,3,7)	Saarländische Klöße (a,a1,c,g,7) Speckrahmssoße (Schweinefleischwürfel geräuchert g,i,2,3,7) Sauerkraut (i,3) Obst regional/saisonal	Schwäbische Käsespätzle (a,a1,c,g,7) mit Gouda und Röstzwiebeln (a,a1) Blattsalat Mix mit (Radicchio,Endivien,Eisberg) Vinaigrette (i,j,2) Apfelmus (3)	Orientalische Falafel (Hülsenfrüchte, Kichererbsen a,a1) mit Tomatensoße (i) Vollkornreis Weißkrautsalat mit Bio-Möhren Joghurt Dressing (i,j,g,2,7) Bio Obst der Saison Obstbauer Jacoby Tünsdorf	Kartoffeleintopf mit Bio-Möhren (g,i,7) Vollkornbrot (a1,a2,f,k) Mini Hefezöpfchen (a,a1,a3,c,g,7)
Veg. Alternative	Schnittlauchsoße (g,i,7)	Rahmssoße (g,i,7)	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.