


 01.02.2021 bis 05.02.2021	Vollkomnudeln (a,a1) mit roter-Linsenbolognese (Tomaten, Sellerie, Lauch ,Bio- Karotten,) Grüner Blattsalat mit Joghurt- Dressing (g,i,j,2,7) Bratpfel Joghurt (g,3,7)	Panierte Hähnchenschnitzel (a,a1) Kartoffelpüree (g,7) Bio-Möhren-Gemüse (i) Obst der Saison	Schwäbische Schupfnudeln (a,a1,c) Champignon-Rahmsoße, (g,i,7) Endiviensalat mit Vinaigrette (g,i,j,2,7) Apfelmus (3)	MSC Hoki (Südsee Hechtfilet a,a1,d,g,j,7) mit SchnittlauchsaUCE (g,i,7) Weizenebly (a,a1) Gurkensalat mit Dill Dressing (g,i,j,2,7) Obst der Saison	Gemüsesuppe Bio-Möhren, Sellerie, Lauch g,i,7) mit Lyonertaler f,i,j,1,3,5) Alternativ: Rinderwurst (i,j,3,4,5) Vollkornbrot (a1,a2,f,k) Hefe-Donuts (a,a1,a2,c,f,7)
Veg. Alternative	siehe oben	Vegetarisches Schnitzel (auf Eiweißbasis a1,a4,c,g,7)	siehe oben	Eier in SchnittlauchsaUCE (g,i,7)	Kartoffel-Waffel (c)
 08.02.2021 bis 12.02.2021	BIO-Makkaroni (a,a1) (Nudeln) à la Carbonara mit Kochschinken- Schweinefleisch (a,a1,g,i,1,3,5,7) Grüner Blattsalat mit Vinaigrette (i,g,j,2,7) Joghurt mit Waldbeeren (g,7)	Hähnchenbrust in Currysauce (g,i,7) Vollkornreis Broccoli-Gemüse (i) Obst der Saison	MSC Fischstäbchen (a,a1,d) Kartoffelpüree (g,7) Spinat (g,i,7) Obst der Saison	Fetter Donnerstag Bio-Nudeln (a,a1 mit Tomatensauce mit geriebenem Grana Padano Bunter Blattsalat mit Kräuter-Joghurt-Dressing (Dill, Peters. Schnittlauch g,j,2,7) Obst der Saison	Vegetarische Linsensuppe mit BIO- Karotten. Lauch, Sellerie, Kartoffeln) Sovitalbrot (a,a1,a2,a4,f,k) Berliner Hefegebäck (a,a1,c,7)
Veg. Alternative	Rahmsauce (g,i,7)	Bulgurfrikadelle (Hartweizen, , BIO-Karotten, Sellerie, Lauch a,a1,c)	Gemüsenuggets (Mais, Erbsen, Kartoffel, Bio-Möhren a,a1,c)	siehe oben	siehe oben
 15.02.2021 bis 19.02.2021	Rosenmontag BIO Nudeln (a,a1) mit MSC Norwegischen Lachswürfeln (d) Frischkäsesauce (g,i,7) Grüner Blattsalat mit Vinaigrette (i,g,j,2,7) Stracciatella-Joghurt (f,g,7,8)	Hackbraten (Rindfleisch vom Bauer Jacobs Losheim) mit Bratensauce (i) Salzkartoffeln Rote Bete Salat (i,j,2) Obst der Saison	Bio Nudeln (a,a1) mit Bratkartoffeln Brotcroutons (a,a1,a2, f,g,7) Blattsalat mit Kräuter-Joghurt- Dressing (g,i,2,7) Apfelmus (3)	Putengulasch (aus der Putenbrust g,i,7) Bio Karotten und Erbsengemüse (i) Vollkornreis Obst der Saison	Vegetarischer Wirsing Eintopf mit Kartoffeln (i) Sovitalbrot (a,a1,a2,a4,f,k) Schokopudding (e,g,7,8)
Veg. Alternative	Frischkäsesauce(g,i,7)	Gemüse-Frikadelle (Bio-Möhren, Pastinaken, Erbsen, Ei, a,a1,c,i)	siehe oben	Vegetarischer Gulasch (auf Milch- Eiweißbasis, a1,a4,c,g,7)	siehe oben
 22.02.2021 bis 26.02.2021	BIO Nudeln (a,a1) mit MSC Thunfisch-Tomatensauce (d,g,i,7) Grüner Blattsalat mit Vinaigrette (g,i,j,2,7) Schoko-Bananen-Joghurt (e,g,7,8)	Curry Wurst (Schwein i,j,3,4,5 Altern Rinderwurst (i,j,3,4,5) Vollkornreis Erbsengemüse (i) Obst der Saison	Kartoffel-Möhreneintopf (g,i,7) Vollkornbrot (a1,a2,f,k) Marmorkuchen (a,a1,c,g,7,8)	Rindergulasch aus der Keule (Bauernhof Jacobs i) Kartoffelpüree (g,7) Rotkohl (i) Obst der Saison	Käsetortellini (a,a1,g,7) mit Paprikacremesauce (g,i,7) Grüner Blattsalat mit Joghurt- Dressing (g,i,j,2,7) Obst der Saison
Veg. Alternative	Tomatensauce ((i)	Vegetarische Currywurst (c)	siehe oben	Cous Cous Frikadelle (Paprika, Ei, Sellerie, a,a1)	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.