



KW 28	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Classic</b>	Karottensalat, BIO-Karotten <sup>G</sup> Frühlingsrolle <sup>A, C, G, I</sup> Gemüsefüllung Reis Süß-sauer-Soße	BIO-Tomaten-/Gurkensalat Hähnenschlegel Alpigel-Hähnchen Nudeln <sup>A, C</sup> Sahnesoße <sup>G, I</sup>	 Blattsalat, Essig-Öl-Dressing Seelachsfilet paniert <sup>A, C, G</sup> Vollkornreis Dillsoße <sup>G, I</sup>	Paprikasalat Vegetarische Bratlinge <sup>A, C, G, I</sup> Kartoffeln Vegetarische Gemüsesoße <sup>G, I</sup>	 Schupfnudeln <sup>A, C, G</sup> Erbsen, Paprika <sup>G</sup> BIO-Obst
<b>Vegetarisch</b>	Karottensalat, BIO-Karotten <sup>G</sup> Frühlingsrolle <sup>A, C, G, I</sup> Gemüsefüllung Reis Süß-Sauer-Soße	BIO-Tomaten-/Gurkensalat Nudeln <sup>A, C</sup> Arrabiata (mild) <sup>G, I</sup> Tomate, Chilli, Paprika	Nudeln <sup>A, C, G</sup> Brokkoli, BIO-Möhren Kräutersoße <sup>I</sup>	Paprikasalat Vegetarische Bratlinge <sup>A, C, G, I</sup> Kartoffeln Vegetarische Gemüsesoße <sup>G, I</sup>	Pastinakensuppe <sup>G, I</sup> Kaiserschmarrn <sup>A, C, G</sup> Erdbeer-Rhabarber-Ragout
<b>Wochengericht</b>	Rührei <sup>C, G</sup> Rahmspinat <sup>G</sup> BIO-Kartoffeln	Rührei <sup>C, G</sup> Rahmspinat <sup>G</sup> BIO-Kartoffeln	Rührei <sup>C, G</sup> Rahmspinat <sup>G</sup> BIO-Kartoffeln	Rührei <sup>C, G</sup> Rahmspinat <sup>G</sup> BIO-Kartoffeln	Rührei <sup>C, G</sup> Rahmspinat <sup>G</sup> BIO-Kartoffeln BIO-Obst
<b>Dessert</b>	Stracciatellacreme <sup>G</sup>	BIO-Obst	Karamellpudding <sup>G</sup>	Waldmeister Wackelpudding	
<b>Zwischenverpflegung</b>	Obst oder Rohkost				

Sonderkost wird nach ärztlicher Anforderung einzeln verpackt

**Allergene:** A = Gluten Weizen, AD = Gluten Dinkel, AR = Gluten Roggen; C = Eier und Eierzeugnisse; D = Fisch und Fischerzeugnisse; E = Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse; F = Soja und Sojaerzeugnisse; HA=Mandeln, HB = Haselnüsse, HC = Walnüsse, HD = Kaschunüsse, HE = Pecannüsse, HF = Paranüsse, HG = Pistazien, HH = Macadamianüsse, HI = Queenslandnüsse; G = Milch und Milcherzeugnisse, sowie Lactose; I = Sellerie und Sellerieerzeugnisse; K = Sesamsamen und Sesamerzeugnisse.

**Zusatzstoffe:** 1 = Phosphat, 2 = Konservierungsstoffe

Alle mit **BIO** genannten Produkte sind zertifiziert nach DE-Öko-006.

Die mit dem **DGE-Logo** gekennzeichneten Gerichte entsprechen dem "DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder" und dem "DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung".

Die Einhaltung der Kriterien wurde von der Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) überprüft und mit diesem Logo ausgezeichnet.

Alle Speisen entsprechen den "Schmeck den Süden"-Kriterien für die "Ausser-Haus-Verpflegung"! Die Rohware für diese Gerichte ist nachweislich aus BW bzw. wird aus Betrieben mit dem Qualitätszeichen BW bezogen (Ausnahme: Südfrüchte, Seefisch und Reis!)

Bestellungen für die Folgewoche, Montag bis Samstag, müssen stets bis Mittwoch 12 Uhr bei uns eingegangen sein! Tagesabhängige Änderungen sind bis 8.30 Uhr des Liefertages möglich