





KW 27	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Classic	 Gurkensalat Gemüseschnitzel ^{A, C, G} Vollkornnudeln ^{A, C} Tomatensoße ^G	Kartoffelgratin ^G Petersiliensoße ^G Brokkoli	 Blattsalat, Essig-Öl-Dressing Nudeln ^{A, C} Räucherlachs, Sahnesoße ^{G, I}	 Karottensalat, Joghurtdressing ^G Paniertes Putenschnitzel ^{A, C, G} Spätzle ^{A, C} Bratensoße-Huhn ^I	Gemüsecremesuppe ^{G, I} Karotten, Brokkoli Apfelstrudel ^{A, C, G} Vanillesoße ^G
Vegetarisch	 Gurkensalat Gemüseschnitzel ^{A, C, G} Vollkornnudeln ^{A, C} Tomatensoße ^G	Kartoffelgratin ^G Petersiliensoße ^G Brokkoli	Blattsalat, Essig-Öl-Dressing Back-Camembert ^{A, C, G} Preiselbeermarmelade Brötchen ^{A, G}	Karottensalat, Joghurtdressing ^G Kohlrabischnitzel ^{A, C, G} BIO-Kartoffeln Veg. dunkle Soße ^I	Tomatensalat Brokkoli-Käse-Nuggets ^{A, G} Reis Schnittlauchsoße ^G Fruchtsalat (Apfel, Traube, Orange)
Wochengericht	Gurkensalat Spaghetti ^{A, C} Veg. Carbonara mit Sahnesoße ^{I, G}	Eisbergsalat, Joghurtdressing ^G Spaghetti ^{A, C} Veg. Carbonara mit Sahnesoße ^{I, G}	Blattsalat, Essig-Öl-Dressing Spaghetti ^{A, C} Veg. Carbonara mit Sahnesoße ^{I, G}	Karottensalat, Joghurtdressing ^G Spaghetti ^{A, C} Veg. Carbonara mit Sahnesoße ^{I, G}	Tomatensalat Spaghetti ^{A, C} Veg. Carbonara mit Sahnesoße ^{I, G} Fruchtsalat (Apfel, Traube, Orange)
Dessert	Fruchtquark ^G	Donuts ^{A, C, G, E, F, 2}	BIO-Obst	Milchreis ^G	
Zwischenverpflegung	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