




KW 11	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Classic	Kartoffelgratin ^G Veg. dunkle Soße ^I Blumenkohl	 BIO-Karottensalat ^G Spaghetti ^{A, C} Bolognese (Rind) ^{A, G} Ger. Käse ^G X	 Alaska Seelachsfilet, Eipanade ^C Vollkornreis Tomaten-Kräutersoße ^G Karotten-Pastinaken-Gemüse ^G	 Brokkolicremesuppe ^G Apfelstrudel ^{A, C, G} Vanillesoße ^G X	Kartoffelrösti ^C Veg. dunkle Soße ^I Karottengemüse ^G
Vegetarisch	Kartoffelgratin ^G Veg. dunkle Soße ^I Blumenkohl X	BIO-Karottensalat ^G Makkaroni ^{A, C, G} mit Käse vermengt Tomatensoße ^G X	Gemüse Eintopf ^I Kartoffeln, Brokkoli, Blumenkohl, Pastinake, Karotten Brötchen ^{A, G}	Grüne Nudeln ^{A, C} Erbsen Käsesoße ^G Schokopudding ^G	Kartoffelrösti ^C Veg. dunkle Soße ^I Karottengemüse ^G X
Wochengericht	BIO-Sellerie Salat ^G Spaghetti ^{A, C} Veg. Carbonara ^{I, G} Erbsen	BIO-Karottensalat ^G Spaghetti ^{A, C} Veg. Carbonara ^{I, G} Erbsen	Endivien Salat, Joghurtdressing ^G Spaghetti ^{A, C} Veg. Carbonara ^{I, G} Erbsen X	Bohnensalat Spaghetti ^{A, C} Veg. Carbonara ^{I, G} Erbsen Schokopudding ^G	Spaghetti ^{A, C} Veg. Carbonara ^{I, G} Erbsen
Dessert	Karamellpudding ^G	BIO-Obst	BIO-Obst		Fruchtsalat (Apfel, Traube, Orange)
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 Erdnüssezeugnisse; F = Soja und Sojazeugnisse; 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