






KW 12	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Classic</b>	Gnocchi <sup>C</sup> Brokkoli Tomaten-Sahnesoße <sup>G</sup>	Kartoffel-Gurkensalat, BIO-Kartoffeln Rindswurst <sup>G, I, 1</sup> Bratensoße Rind <sup>I</sup> Brötchen <sup>A, G</sup>	 Gemüseschnitzel <sup>A, C, G</sup> Spätzle <sup>A, C</sup> Blaukrautgemüse Veg. dunkle Soße <sup>I</sup>	 Maissalat Fischstäbchen (Scholle) <sup>A, C, G</sup> BIO-Kartoffeln Knoblauchsoße <sup>G</sup>	 Gemüsebrühe, Erbsen, Möhren <sup>I</sup> Pfannkuchen <sup>A, C, G</sup> Marmelade Zimt und Zucker
<b>Vegetarisch</b>	Gnocchi <sup>C</sup> Brokkoli Tomaten-Sahnesoße <sup>G</sup>	 Kartoffel-Gurkensalat, BIO-Kartoffeln Grillkäse <sup>G</sup> Reis Tomatensoße <sup>G</sup>	 Gemüseschnitzel <sup>A, C, G</sup> Spätzle <sup>A, C</sup> Blaukrautgemüse Veg. dunkle Soße <sup>I</sup>	Maissalat Nudeln <sup>A, C</sup> Basilikumpesto <sup>HC</sup>	Risi-Pisi Reis, Erbsen, Paprika Tomatensoße <sup>G</sup> Vanillecreme <sup>G</sup>
<b>Wochengericht</b>	Gebratene Nudeln mit Ei <sup>A, C, G</sup> Karottengemüse <sup>G</sup>	Gebratene Nudeln mit Ei <sup>A, C, G</sup> Karottengemüse <sup>G</sup>	Gebratene Nudeln mit Ei <sup>A, C, G</sup> Karottengemüse <sup>G</sup>	Gebratene Nudeln mit Ei <sup>A, C, G</sup> Karottengemüse <sup>G</sup>	Gebratene Nudeln mit Ei <sup>A, C, G</sup> Karottengemüse <sup>G</sup> Vanillecreme <sup>G</sup>
<b>Dessert</b>	Nougatcreme <sup>G</sup>	BIO-Obst	Berliner <sup>A, G, F</sup>	Fruchtsalat (Apfel, Traube, Orange)	
<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