




KW 21	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Classic</b>	 Gurkensalat Vollkornnudeln <sup>A, C</sup> Paprika-Sahne-Soße <sup>G</sup> Schokojoghurt <sup>G</sup>	Karottengemüse <sup>G</sup> Kartoffelgratin <sup>G</sup> Veg. dunkle Soße <sup>I</sup>	BIO-Kartoffelsalat Veg. Maultaschen in Brühe <sup>A, C, G, I</sup>	 BIO-Tomatensalat Spaghetti <sup>A, C</sup> Bolognese (Rind) <sup>A, G</sup> Geriebener Käse <sup>G</sup> <b>X</b>	 Blattsalat, Essig-Öl-Dressing Kabeljaufilet <sup>D</sup> Reis Karotten-Lauch-Soße <sup>G</sup>
<b>Vegetarisch</b>	Erbsensuppe <sup>G, I</sup> Pfannkuchen <sup>A, C, G</sup> Quark <sup>C, G</sup> Eingelegte Kirschen <sup>A</sup> <b>X</b>	Karottengemüse <sup>G</sup> Kartoffelgratin <sup>G</sup> Veg. dunkle Soße <sup>I</sup> <b>X</b>	BIO-Kartoffelsalat Veg. Maultaschen in Brühe <sup>A, C, G, I</sup> <b>X</b>	BIO-Tomatensalat Spaghetti <sup>A, C</sup> Tomatenpesto <sup>HC</sup> Geriebener Käse <sup>G</sup> <b>X</b>	Blattsalat, Essig-Öl-Dressing Kartoffelrösti <sup>C</sup> Vegetarische Gemüsesoße <sup>G, I</sup>
<b>Wochengericht</b>	Gurkensalat Käsespätzle <sup>A, C, G</sup> Röstzwiebeln <sup>A</sup> Schokojoghurt <sup>G</sup>	Karottengemüse <sup>G</sup> Käsespätzle <sup>A, C, G</sup> Röstzwiebeln <sup>A</sup>	BIO-Kartoffelsalat Käsespätzle <sup>A, C, G</sup> Röstzwiebeln <sup>A</sup>	BIO-Tomatensalat Käsespätzle <sup>A, C, G</sup> Röstzwiebeln <sup>A</sup>	Blattsalat, Essig-Öl-Dressing Käsespätzle <sup>A, C, G</sup> Röstzwiebeln <sup>A</sup> <b>X</b>
<b>Dessert</b>		Stracciatellaquark <sup>G</sup>	BIO-Obst	Fruchtquark <sup>G</sup>	BIO-Obst
<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