









KW 24	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Classic	 Kohlrabisalat ^G Thunfisch-Tomatensoße ^{A, D, G} Spaghetti ^{A, C} Ger. Käse ^G	 BIO-Blattsalat, Joghurtdressing ^G Putengeschnetzeltes, Champignons ^{A, G} Nudeln ^{A, C} X	 Griesklöschensuppe ^{A, C, G} Reis Erbsen, Mais Karottensoße ^G	 Karottensalat Gebratene Nudeln mit Ei ^{A, C, G} Veg. dunkle Soße ^I	 Zucchinicremesuppe ^G Kaiserschmarrn ^{A, C, G} Apfelmus X
Vegetarisch	Schupfnudeln ^{A, C, G} Brokkolisoße ^G	 BIO-Blattsalat, Joghurtdressing ^G Vegetarisches Gulasch ^{G, I} Nudeln ^{A, C} X	 Griesklöschensuppe ^{A, C, G} Reis Erbsen, Mais Karottensoße ^G X	 Karottensalat Gebratene Nudeln mit Ei ^{A, C, G} Veg. dunkle Soße ^I X	Gemüsecurry ^{G, I} Paprika, Möhren, Blumenkohl Reis BIO-Obst
Wochengericht	Kartoffelgratin ^G Veg. dunkle Soße ^I Erbsen X	Kartoffelgratin ^G Veg. dunkle Soße ^I Erbsen	Kartoffelgratin ^G Veg. dunkle Soße ^I Erbsen	Kartoffelgratin ^G Veg. dunkle Soße ^I Erbsen	Kartoffelgratin ^G Veg. dunkle Soße ^I Erbsen BIO-Obst
Dessert	Milchreis ^G	Fruchtquark ^G	BIO-Obst	Naturjoghurt ^G mit Marmelade	
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