




KW 25	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Classic	BIO-Karottensalat ^G Gnocchi ^C Basilikumsoße ^G	 Sesambrötchen ^{A, C, G} Hamburgerpatty, Rind Salatblatt, Tomate, Gurke Hausgem. Ketchup ^{G, I}	 Fischknusperlis (Weißfisch) ^{A, C, G} Kartoffelsalat Remoulade ^C	 Kohlrabicremesuppe ^G Apfelstrudel ^{A, C, G} Vanillesoße ^G X	BIO-Tomatensalat Karotten-Zucchini-Puffer ^{C, G} Kartoffeln Kräuterquark ^G
Vegetarisch	BIO-Karottensalat ^G Gnocchi ^C Basilikumsoße ^G X	Sesambrötchen ^{A, C, G} Gemüsefrikadelle ^{A, C, G} Salatblatt, Tomate, Gurke Hausgem. Ketchup ^{G, I}	BIO-Tomaten-/BIO-Gurkensalat Sellerieschnitzel ^{I, A, C, G} Kartoffeln Veg. dunkle Soße ^I	BIO-Gurkensticks Gemüsespätzle ^{A, C} Tomatensoße ^G Waldmeister Wackelpudding	BIO-Tomatensalat Karotten-Zucchini-Puffer ^{C, G} Kartoffeln Kräuterquark ^G X
Wochengericht	Nudeln ^{A, C} Tomatensoße ^G Ger. Käse ^G Brokkoli	Nudeln ^{A, C} Tomatensoße ^G Ger. Käse ^G Brokkoli	Nudeln ^{A, C} Tomatensoße ^G Ger. Käse ^G Brokkoli X	Nudeln ^{A, C} Tomatensoße ^G Ger. Käse ^G Brokkoli Waldmeister Wackelpudding	Nudeln ^{A, C} Tomatensoße ^G Ger. Käse ^G Brokkoli
Dessert	Stracciatellacreme ^G	Vanillecreme ^G	BIO-Obst		BIO-Obst
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