

KW 37	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Classic	Schwäbischer Kartoffelsalat Vegetarische Maultaschen ^{A,C,G,I} Vegetarische Brühe ^I	Linsenbolo ^{A,C,G} Nudeln ^{A,C} Geriebener Käse ^G	Käsespätzle ^{A,C,G} Röstzwiebeln ^A	Pilzrahmsuppe ^{A,G} Griesbrei ^{A,C,G} Zimt-Zucker	Geflügelleberkäse ^{A,G,I} Kartoffelpüree ^G Bratensoße ^I
Vegetarisch	Schwäbischer Kartoffelsalat Vegetarische Maultaschen ^{A,C,G,I} Vegetarische Brühe ^I	Linsenbolo ^{A,C,G} Nudeln ^{A,C} Geriebener Käse ^G	Käsespätzle ^{A,C,G} Röstzwiebeln ^A	Pilzrahmsuppe ^{A,G} Griesbrei ^{A,C,G} Zimt-Zucker	Vollkornnudeln ^{A,C} Karottensoße ^{G,I}
Gericht der Woche	Reis Vegetarische-dunkle Soße ^I Erbsen, Mais	Frühlingsrolle ^{A,C,G,I} mit Gemüsefüllung Reis Süß-Sauer Soße	Spaghetti ^{A,C} Tomatensoße ^G Geriebener Käse ^G	Semmelknödel ^{A,C,G} Pilzragout ^{G,I}	Linsenbratling ^{G,I} Kartoffeln Kräutersoße ^{A,G}
Salat/Gemüse	Gurkensalat	Salat mit BIO-Tomaten ^K	BIO-Karottensalat, Joghurtdressing ^G	Blattsalat, Essig-Öl-Dressing	Maissalat
Dessert	Apfelmus	BIO-Vanillecreme G	BIO-Obst	Eingelegte Kirschen A	BIO-Schokopudding G
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