

KW 38	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Classic</b>	Gemüseschnitzel <sup>A,C,G</sup> Nudeln <sup>A,C</sup> Vegetarische dunkle Soße <sup>l</sup>	Gnocchi <sup>A,C</sup> Tomatensoße <sup>G</sup>	Geflügel Kebap Kartoffeln Tzatziki Gurke <sup>G</sup>	Erbsen, Möhren Vegetarische Brühe <sup>l</sup> Milchreis <sup>G</sup> Zimt-Zucker	Nudeln <sup>A,C</sup> Feta-Paprika-Soße <sup>A,G</sup>
<b>Vegetarisch</b>	Gemüseschnitzel <sup>A,C,G</sup> Nudeln <sup>A,C</sup> Vegetarische dunkle Soße <sup>l</sup>	Gnocchi <sup>A,C</sup> Tomatensoße <sup>G</sup>	Nudeln <sup>A,C</sup> Pilz-Sahne-Soße <sup>A,G,l</sup>	Erbsen, Möhren Vegetarische Brühe <sup>l</sup> Milchreis <sup>G</sup> Zimt-Zucker	Nudeln <sup>A,C</sup> Feta-Paprika-Soße <sup>A,G</sup>
<b>Gericht der Woche</b>	Geröstete Maultaschen (veg.) mit Ei <sup>A,C,G</sup> Vegetarische dunkle Soße <sup>l</sup>	Nudeln <sup>A,C</sup> Kürbisragout <sup>G,l</sup>	Kartoffelgratin <sup>G</sup> Vegetarische dunkle Soße <sup>A,l</sup>	Nudeln <sup>A,C</sup> Vegetarisches Gulasch <sup>G,l</sup>	Gemüselasagne Karotte, Zucchini, Tomate <sup>A,C</sup>
<b>Salat/Gemüse</b>	Salat mit BIO-Gurken	Salat mit BIO-Tomaten <sup>K</sup>	Blattsalat, Joghurtdressing <sup>G</sup>	Zucchini Salat, Essig-Öl-Dressing	Karottensalat, Orangendressing
<b>Dessert</b>	BIO-Obst	BIO-Milchreis <sup>G</sup>	BIO-Obst	Eingelegte Pfirsiche	BIO-Vanillecreme <sup>G</sup>
<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