

## Speiseplan vom 18.11.2024 bis 22.11.2024

KW 47	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Classic</b>	Vegetarischer Linseneintopf <sup>G,I</sup> BIO-Brötchen <sup>A,G</sup>	Käsespätzle <sup>A,C,G</sup> Röstzwiebeln <sup>A,AG,AD,AH</sup>	Tomatencremesuppe <sup>G</sup> Apfelstrudel <sup>A,AG,C,G</sup> Vanillesoße <sup>G</sup>	Hokifilet (Fisch) gebraten <sup>A</sup> Vollkornreis Kräutersoße <sup>A,G</sup>	Rinderbraten <sup>I</sup> BIO-Kartoffeln Rahmkraut <sup>G</sup> Bratensoße <sup>I</sup>
<b>Vegetarisch</b>	Vegetarischer Linseneintopf <sup>G,I</sup> BIO-Brötchen <sup>A,G</sup>	Käsespätzle <sup>A,C,G</sup> Röstzwiebeln <sup>A,AG,AD,AH</sup>	Tomatencremesuppe <sup>G</sup> Apfelstrudel <sup>A,AG,C,G</sup> Vanillesoße <sup>G</sup>	Gemüseschnitzel <sup>A,C,G</sup> Reis Kräutersoße <sup>A,G</sup>	Vegetarisches Fruchtcurry <sup>G,I</sup> (Ananas, Gemüse) Reis
<b>Gericht der Woche</b>	Linsenbolognese <sup>A,AG,C,G</sup> Penne <sup>A,AG,C</sup> Parmesan <sup>G</sup>	Gemüseschnitzel <sup>A,C,G</sup> Bratkartoffeln Helle Soße <sup>A,G</sup>	Semmelknödel <sup>A,AG,C,G</sup> Pilzragout <sup>G,I</sup>	Nudeln <sup>A,AG,C</sup> Kürbisragout <sup>G,I</sup>	Kartoffelgratin <sup>G</sup> Karottengemüse Vegetarische dunkle Soße <sup>I</sup>
<b>Salat/Gemüse</b>	Maissalat	Krautsalat	Selleriesalat <sup>G</sup>	Blaukrautsalat	BIO-Karottensalat, Joghurtdressing <sup>G</sup>
<b>Dessert</b>	BIO-Obst	BIO-Schokopudding <sup>G</sup>	BIO-Obst	BIO-Griespudding <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