

KW 48	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Classic	Geflügelleberkäse ^{A,G,I} Nudeln ^{A,AG,C} Bratensoße ^I	Spaghetti ^{A,AG,C} Miesmuscheln in Tomatensoße ^{G,D}	Buchstabeneinlage ^{A,AG,C,G} Vegetarische Brühe ^I Dampfnudeln ^{A,C,G} Vanillesoße ^G	Brokkoli-Käse-Nuggets ^{A,G} Bulgur ^A Tomatensoße ^G	Ofengemüse-Feta ^G (Karotte, Kartoffel, Zucchini, Paprika) Brötchen ^{A,G}
Vegetarisch	Vegetarische Bratwurst ^{A,G} Nudeln ^{A,AG,C} Vegetarische dunkle Soße ^I	Spätzle ^{A,C} Erbsen Vegetarische dunkle Soße ^{A,AG,I}	Buchstabeneinlage ^{A,C,G} Vegetarische Brühe ^I Dampfnudeln ^{A,C,G} Vanillesoße ^G	Brokkoli-Käse-Nuggets ^{A,G} Bulgur ^A Tomatensoße ^G	Ofengemüse-Feta ^G (Karotte, Kartoffel, Zucchini, Paprika) Brötchen ^{A,G}
Gericht der Woche	Geröstete Maultaschen (veg.) mit Ei ^{A,C,G} Tomatensoße ^G	Couscous-Auflauf ^G (Tomate-Mozzarella)	Vollkornspaghetti ^{A,AG,C,G} Tomatensoße ^G Geriebener Käse ^G	Gemüselasagne ^G (Karotte, Zucchini)	Kichererbsengulasch ^{A,I} Spätzle ^{A,C}
Salat/Gemüse	BIO-Karotte-/Krautsalat	Maissalat	Krautsalat	Rote Beete Salat	BIO-Karottensalat, Joghurtdressing ^G
Dessert	BIO-Schokopudding ^G	BIO-Obst	Apfelmus	BIO-Griespudding ^G	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