

| KW 49 | Montag | Dienstag | Mittwoch | Donnerstag | Freitag |
|----------------------------|--|--|---|---|--|
| Classic | Frühlingsrolle mit Gemüsefüllung ^{A,C,G,I} Vollkornreis Süß-Sauer-Soße | Cevapcici-Rind ^C Reis Tomatensoße ^G | Champignon-Cremesuppe ^{I,G} Kaiserschmarrn ^{A,C,G} Eingelegte Kirschen ^A | Kartoffelsalat ^A Vegetarische Maultaschen ^{A,C,G,I} Vegetarische Brühe ^I | Linsen ^{A,G} Spätzle ^{A,C} |
| Vegetarisch | Frühlingsrolle mit Gemüsefüllung ^{A,C,G,I} Vollkornreis Süß-Sauer-Soße | Arrabiata, Bio-Tomate, Chili ^{G,I} Nudeln ^{A,C} Geriebener Käse ^G | Champignon-Cremesuppe ^{I,G} Kaiserschmarrn ^{A,C,G} Eingelegte Kirschen ^A | Kartoffelsalat ^A Vegetarische Maultaschen ^{A,C,G,I} Vegetarische Brühe ^I | Linsen ^{A,G} Spätzle ^{A,C} |
| Gericht der Woche | Schupfnudeln ^{A,C,G} Kräutersoße ^{A,G,I} | Süßkartoffel-Hanf Taler ^{G,I} Reis Tomatensoße ^G | Nudeln ^{A,AG,C} Mediterrane Soße ^{A,G,I} | Spätzle ^{A,C} Pilzragout ^{G,I} | Reis Erbsen Mais Tomatensoße ^G |
| Salat/Gemüse | Karottensalat, Joghurtdressing ^G | Krautsalat | Maissalat | Endiviensalat, Essig-Öl-Dressing | Eisbergsalat, Joghurtdressing ^G |
| Dessert | BIO-Vanillecreme ^G | BIO-Obst | Apfelmus | BIO-Milchreis ^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 Eiererzeugnisse; 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