

KW 50	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Classic	Vollkornspaghetti ^{A,C,G} Tomatensoße ^G Geriebener Käse ^G	Schollenfilet paniert ^{A,C,G} Reis Schnittlauchsoße ^{A,G}	Sesambrötchen ^{A,C,G} Hamburgerpatty Rind Salatblatt, Tomate, Gurke Hausgemachtes Ketchup ^{G,I}	Nudeleinlage ^{A,AG,C} Vegetarische Brühe ^I Milchreis ^G Zimt und Zucker	Nudeln ^{A,C} Basilikumpesto ^{L,HC}
Vegetarisch	Vollkornspaghetti ^{A,C,G} Tomatensoße ^G Geriebener Käse ^G	Gnocchi ^{A,AG,C} Käsesoße ^G Erbsen	Sesambrötchen ^{A,C,G} Gemüsefrikadelle ^{A,C,G} Salatblatt, Tomate, Gurke Hausgemachtes Ketchup ^{G,I}	Nudeleinlage ^{A,AG,C} Vegetarische Brühe ^I Milchreis ^G Zimt und Zucker	Nudeln ^{A,C} Basilikumpesto ^{L,HC}
Gericht der Woche	Linsenlasagne ^{A,C,G,I}	Nudeln ^{A,AG,C} Paprika-Sahne-Soße ^G Geriebener Käse ^G	Semmelknödel ^{A,AG,C,G} Blaukraut Vegetarische dunkle Soße ^I	Schupfnudeln, Kartoffeln, Sauerkraut ^{A,C,G}	Gemüsenuggets ^{C,G,I} BIO-Kartoffeln Vegetarische dunkle Soße ^I
Salat/Gemüse	Rote Beete Salat	Endivien-Salat, Essig-Öl-Dressing	Maissalat	Krautsalat	Karottensalat, Orangendressing
Dessert	BIO-Schokopudding ^G	Fruchtquark ^G	Naturjoghurt ^G , Obststücken	Eingelegte Birnen	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