

KW 51	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Classic	Erbsen-Bratlinge ^{C,G} BIO-Kartoffeln Petersiliensoße ^G	Rinderbraten ^l Spätzle ^{A,C} Bratensoße ^l	Buchstabeneinlage ^{A,AG,C} Vegetarische Brühe ^l Ofenschlupfer ^{A,C,G,HA} Vanillesoße ^G	Fischstäbchen (Seelachs) ^{A,C,G} Reis Tomatensoße ^G	Kartoffelgratin ^G Brokkoli Vegetarische dunkle Soße ^{A,l}
Vegetarisch	Erbsen-Bratlinge ^{C,G} BIO-Kartoffeln Petersiliensoße ^G	Gemüseschnitzel ^{A,C,G} Spätzle ^{A,C} Vegetarische dunkle Soße ^l	Buchstabeneinlage ^{A,C} Vegetarische Brühe ^l Ofenschlupfer ^{A,C,G,HA} Vanillesoße ^G	Gemüsestrudel ^{A,C,G} Schnittlauchsoße ^{G,l}	Kartoffelgratin ^G Brokkoli Vegetarische dunkle Soße ^{A,l}
Gericht der Woche	Semmelknödel ^{A,C,G} Pilzragout ^{G,l}	Brokkoli/Bio-Kartoffelauflauf ^{G,l}	Backcamembert ^{A,C,G} Preiselbeermarmelade Brötchen ^{A,G}	Ofenkartoffeln Kräuterquark ^G	Pfannkuchen mit Füllung ^{A,C,G} Spinat, Mozzarella ^{A,C,G}
Salat/Gemüse	Bohnensalat	Blaukrautsalat	Walldorfsalat, Sellerie, Nüsse, Apfel ^{G,L}	Karottensalat, Joghurtdressing ^G	Eisbergsalat, Joghurtdressing ^G
Dessert	BIO-Obst	BIO-Griespudding ^G	BIO-Obst	Fruchtquark ^G	BIO-Vanillecreme ^G
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