


KW 19	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Classic	Karottensalat, BIO-Karotten, G Orangendressing Rinderbraten vom BIO-Rind, I Bratensoße Rind, I Spätzle, A, C	 Tomatensalat Seelachsfilet natur, G Vollkornreis Helle Soße, A, G	Gurkensalat Nudeln, A, C Paprika-Sahne-Soße, G	Gemüsecremesuppe, G, I Karotten, Brokkoli Reibekuchen, C, G Apfelmus	Risotto, G Grüner Spargel
Vegetarisch	Karottensalat, BIO-Karotten, G Orangendressing Spargelspitzen in Rahm, G Semmelknödel, A, C, G	Tomatensalat Back-Camembert, A, C, G Preiselbeermarmelade Brötchen	Gurkensalat Nudeln, A, C Paprika-Sahne-Soße, G	Gemüsecremesuppe, G, I Karotten, Brokkoli Reibekuchen, C, G Apfelmus	Eisbergsalat Joghurtdressing, G Nudeln, A, C Karottengemüse, G Käsesoße, G
Wochengericht	Karottensalat Orangendressing Veg. geröstete Maultaschen mit Ei, A, C, G	Tomatensalat Veg. geröstete Maultaschen mit Ei, A, C, G	Gurkensalat Veg. geröstete Maultaschen mit Ei, A, C, G	Bohnensalat Veg. geröstete Maultaschen mit Ei, A, C, G Apfelmus	Eisbergsalat Joghurtdressing, G Veg. geröstete Maultaschen mit Ei, A, C, G
Nachtisch	Obst	Waldmeister Wackelpudding	Vanillecreme, G	-	Schokopudding, 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