






KW 22	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Classic	 Tomatensalat Chickennuggets, A, C, G Reis Tomatensoße, G	Gemüselasagne, A, C, G Karotten, Zucchini, Tomaten	 Karottensalat, Joghurtdressing, G Geb. Lachsfilet, A Nudeln, A, C Zitronensoße, Gemüsestreifen, G, I	 Flädlessuppe, A, C, G, I Ofenschlupfer, A, C, G Vanillesoße, G	 Blattsalat, Essig-Öl-Dressing Spinatknödel, A, C, G Tomatenragout, G, I Parmesan, G
Vegetarisch	Tomatensalat Gemüsenuggets, C, G, I Reis Tomatensoße, G	Gemüselasagne, A, C, G Karotten, Zucchini, Tomaten	Karottensalat, Joghurtdressing, G Gemüsefrikadelle, A, C, G Kartoffelpüree, G Veg. dunkle Soße	Grillkäse, G Nudeln, A, C Schnittlauchsoße, G Brokkoli Apfelmus	 Blattsalat, Essig-Öl-Dressing Spinatknödel, A, C, G Tomatenragout, G, I Parmesan, G
Wochengericht	Kartoffelgratin, G Veg. dunkle Soße Erbsen	Kartoffelgratin, G Veg. dunkle Soße Erbsen	Kartoffelgratin, G Veg. dunkle Soße Erbsen	Kartoffelgratin, G Veg. dunkle Soße Erbsen Apfelmus	Kartoffelgratin, G Veg. dunkle Soße Erbsen
Dessert	Vanillecreme, G	Obst	Naturjoghurt, G, Mandarinestücke		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 Erdnüssezeugnisse; 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