




KW 39	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Classic</b>	 Gurkensalat Tortellini <sup>A, C, G</sup> Frischkäse-Spinat-Füllung Tomatensoße <sup>G</sup>	 Blattsalat, Joghurtdressing <sup>G</sup> Geb. Lachsfilet <sup>A</sup> Vollkornnudeln <sup>A, C</sup> Zitronen-Thymian-Butter <sup>G</sup>	Krautsalat Cevapcici-Rind <sup>C</sup> Reis Paprika-Sahne-Soße <sup>G</sup>	Kürbiscremesuppe <sup>G, I</sup> Reibekuchen <sup>C, G</sup> Apfelmus	Karottensalat, BIO-Karotten <sup>G</sup> Orangendressing Gemüsenuggets <sup>C, G, I</sup> BIO-Kartoffeln Kräuterquark <sup>G</sup>
<b>Vegetarisch</b>	 Gurkensalat Tortellini <sup>A, C, G</sup> Frischkäse-Spinat-Füllung Tomatensoße <sup>G</sup>	Blattsalat, Joghurtdressing <sup>G</sup> Nudeln <sup>A, C</sup> Tomatenpesto <sup>HC</sup>	Krautsalat Brokkoli-Käse-Nuggets <sup>A, G</sup> Reis Paprika-Sahne-Soße <sup>G</sup>	Veg. Bohneneintopf Kartoffeln <sup>A, G, I</sup> Brötchen <sup>A, G</sup> Apfelmus	Karottensalat, BIO-Karotten <sup>G</sup> Orangendressing Gemüsenuggets <sup>C, G, I</sup> BIO-Kartoffeln Kräuterquark <sup>G</sup>
<b>Wochengericht</b>	Kartoffelgratin <sup>G</sup> Veg. dunkle Soße <sup>I</sup> Erbsen	Kartoffelgratin <sup>G</sup> Veg. dunkle Soße <sup>I</sup> Erbsen	Kartoffelgratin <sup>G</sup> Veg. dunkle Soße <sup>I</sup> Erbsen	Kartoffelgratin <sup>G</sup> Veg. dunkle Soße <sup>I</sup> Erbsen Apfelmus	Kartoffelgratin <sup>G</sup> Veg. dunkle Soße <sup>I</sup> Erbsen
<b>Dessert</b>	BIO-Obst	Schokopudding <sup>G</sup>	Naturjoghurt mit Marmelade <sup>G</sup>		Donuts <sup>A, C, G, E, F, 2</sup>
<b>Zwischenverpflegung</b>	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