






KW 04	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Classic	 Veg. Brühe, Karotten ¹ Dampfnudeln ^{A, C, G} Vanillesoße ^G	 Karottensticks Huhn im Knuspermantel ^{A, C, G} Vollkornreis Paprika-Sahne-Soße ^G	Blaukrautsalat Spaghetti ^{A, C} Tomatensoße ^G Ger. Käse ^G	 Rote Bete-Salat Gebratenes Wildlachsfilet ^A Kartoffeln Senfsoße ^{G, I}	 Endiviensalat, Essig-Öl-Dressing Nudeln ^{A, C} Soße mit BIO-Karotten ^G
Vegetarisch	Bohnensalat Kartoffelrösti ^C Helle Soße ^{A, G} Nougatcreme ^G	Karottensticks Nudeln ^{A, C} Basilikumpesto ^{HC}	Blaukrautsalat Spaghetti ^{A, C} Tomatensoße ^G Ger. Käse ^G	Rote Bete-Salat Parmesanpfannkuchen ^{A, C, G} Mexikosoße ^{I, G}	 Endiviensalat, Essig-Öl-Dressing Nudeln ^{A, C} Soße mit BIO-Karotten ^G
Wochengericht	Bohnensalat Käsespätzle ^{A, C, G} Röstzwiebel ^A Nougatcreme ^G	Karottensticks Käsespätzle ^{A, C, G} Röstzwiebel ^A	Blaukrautsalat Käsespätzle ^{A, C, G} Röstzwiebel ^A	Rote Bete-Salat Käsespätzle ^{A, C, G} Röstzwiebel ^A	Endiviensalat, Essig-Öl-Dressing Käsespätzle ^{A, C, G} Röstzwiebel ^A
Dessert		BIO-Obst	Fruchtquark ^G	BIO-Obst	Karamellpudding ^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