




KW 05	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Classic	Selleriesalat ^G Putenschnitzel natur Spätzle ^{A, C} Bratensoße Huhn ^I	BIO-Karottensalat ^G Joghurtdressing ^G Linsenlasagne ^{A, C, G, I} Naturjoghurt ^G Marmelade	 Bohnensalat Schollenfilet paniert ^{A, C, G} Reis Schmand-Gurkensoße ^G	 Endiviensalat, Senfdressing ^A Tortellini ^{A, C, G} Frischkäse-Spinat-Füllung Tomatensoße ^G	Krautsalat Gemüsefrikadelle ^{A, C, G} Kartoffelpüree ^G Veg. dunkle Soße ^I
Vegetarisch	Selleriesalat ^G Spätzle ^{A, C} Veg. dunkle Soße ^I	Blumenkohl-Curry-Suppe ^{G, I} Kaiserschmarrn ^{A, C, G} Zimt und Zucker Vanillesoße ^G	Reis Erbsen Vegetarische Gemüsesoße ^{G, I}	 Endiviensalat, Senfdressing ^A Tortellini ^{A, C, G} Frischkäse-Spinat-Füllung Tomatensoße ^G	Krautsalat Gemüsefrikadelle ^{A, C, G} Kartoffelpüree ^G Veg. dunkle Soße ^I
Wochengericht	Kartoffelgratin ^G Veg. dunkle Soße ^I Karottengemüse ^G	Kartoffelgratin ^G Veg. dunkle Soße ^I Karottengemüse ^G Naturjoghurt ^G Marmelade	Kartoffelgratin ^G Veg. dunkle Soße ^I Karottengemüse ^G	Kartoffelgratin ^G Veg. dunkle Soße ^I Karottengemüse ^G	Kartoffelgratin ^G Veg. dunkle Soße ^I Karottengemüse ^G
Dessert	BIO-Obst		Mini-Donut ^{A, C, G, H}	Griespudding ^G	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 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