

KW 06	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Classic	Rindswurst ^{G, I, 1} BIO-Kartoffeln Sauerkraut Bratensoße Rind ^I	 Linsennocken ^{A, C, G} Kartoffelpüree, BIO-Kartoffeln ^G Vegetarische Gemüsesoße ^{G, I}	 Blattsalat, Essig-Öl-Dressing Vollkornspaghetti ^{A, C, G} Thunfisch-Tomatensoße ^{A, G} Ger. Käse ^G	Maronencremesuppe ^{G, I} Ofenschlupfer ^{A, C, G} Vanillesoße ^G	Spätzle ^{A, C} Linsen ^{A, G}
Vegetarisch	Nudeln ^{A, C} Brokkoli, Möhren Selleriesoße ^G	 Linsennocken ^{A, C, G} Kartoffelpüree, BIO-Kartoffeln ^G Vegetarische Gemüsesoße ^{G, I}	Blattsalat, Essig-Öl-Dressing Vollkornspaghetti ^{A, C, G} Tomatensoße ^G Ger. Käse ^G	Maronencremesuppe ^{G, I} Ofenschlupfer ^{A, C, G} Vanillesoße ^G	Spätzle ^{A, C} Linsen ^{A, G}
Wochengericht	Rührei ^{C, G} Rahmspinat ^G Kartoffeln	Rührei ^{C, G} Rahmspinat ^G Kartoffeln	Rührei ^{C, G} Rahmspinat ^G Kartoffeln	Rührei ^{C, G} Rahmspinat ^G Kartoffeln Berliner ^{A, G, F}	Rührei ^{C, G} Rahmspinat ^G Kartoffeln
Dessert	Vanillecreme ^G	BIO-Obst	Stracciatellacreme ^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