

KW 19	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Classic</b>	BIO-Rinderbraten <sup>l</sup> Bratensoße <sup>l</sup> Spätzle <sup>A,C</sup>	Seelachsfilet <sup>A</sup> Petersiliensoße <sup>A,G</sup> Vollkornreis	Gemüsecremesuppe (Karotte, Brokkoli) <sup>G,l</sup> Reibekuchen <sup>A,C,G</sup>	Schulfreier Tag	Nudeln <sup>A,C</sup> Käsesoße <sup>G</sup> Karottengemüse
<b>Vegetarisch</b>	Spätzle <sup>A,C</sup> Vegetarische dunkle Soße <sup>l</sup> Brokkoli	Back-Camembert <sup>A,C,G</sup> Preiselbeermarmelade Brötchen <sup>A,G</sup>	Gemüsecremesuppe (Karotte, Brokkoli) <sup>G,l</sup> Reibekuchen <sup>A,C,G</sup>	Schulfreier Tag	Nudeln <sup>A,C</sup> Käsesoße <sup>G</sup> Karottengemüse
<b>Wochengericht</b>	Geröstete Maultaschen (veg.) mit Ei <sup>A,C,G</sup> Tomatensoße <sup>G</sup>	Geröstete Maultaschen (veg.) mit Ei <sup>A,C,G</sup> Tomatensoße <sup>G</sup>	Geröstete Maultaschen (veg.) mit Ei <sup>A,C,G</sup> Tomatensoße <sup>G</sup>	Schulfreier Tag	Geröstete Maultaschen (veg.) mit Ei <sup>A,C,G</sup> Tomatensoße <sup>G</sup>
<b>Salat/Gemüse</b>	BIO-Karotte-/Krautsalat <sup>G</sup>	Tomatensalat	Kartoffelsalat	Schulfreier Tag	Eisbergsalat, Joghurtdressing <sup>G</sup>
<b>Dessert</b>	BIO-Obst	Vanillecreme <sup>G</sup>	Apfelmus	Schulfreier Tag	Schokopudding <sup>G</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 Eiererzeugnisse; 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