

KW 20	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Classic	Putenschnitzel natur Bratensoße ^l Nudeln ^{A,C}	Petersiliensuppe ^{G,I} Griesbrei ^{A,C,G} Erdbeer-Rhabarber-Ragout	Nudeln ^{A,C} Tomatensoße ^G Erbsen	Gebratenes Wildlachsfilet ^A Helle Soße ^{A,G} Vollkornreis	Chilli-sin-Carne (mit Kidneybohnen) ^{A,I} Brötchen ^{A,G}
Vegetarisch	Gemüselaiabchen (Karotte, Sellerie) Schnittlauchsoße ^{A,G} Kartoffeln	Petersiliensuppe ^{G,I} Griesbrei ^{A,C,G} Erdbeer-Rhabarber-Ragout	Nudeln ^{A,C} Tomatensoße ^G Erbsen	Vollkornnudeln ^{A,C} Paprikaragout ^A	Chilli-sin-Carne (mit Kidneybohnen) ^{A,I} Brötchen ^{A,G}
Wochengericht	Linsen-Lasagne ^{A,C,G,I}	Linsen-Lasagne ^{A,C,G,I}	Linsen-Lasagne ^{A,C,G,I}	Linsen-Lasagne ^{A,C,G,I}	Linsen-Lasagne ^{A,C,G,I}
Salat/Gemüse	Kohlrabisalat ^G	Blattsalat, Essig-Öl-Dressing	Fenchelsalat, Mandarinen	Gurkensalat	Maissalat
Dessert	Naturjoghurt ^G , Marmelade	BIO-Obst	Fruchtsalat (Apfel, Traube, Orange)	Schokojoghurt ^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 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