

KW 16	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Classic	Grüne Nudeln ^{A,C} Käsesoße ^G	Geflügelhackbällchen ^{A,C,G} Tomatensoße ^G Spaghetti ^{A,C,G}	Fischknusperlis (Weissfisch) ^{A,C,G} Kartoffelsalat Remoulade ^C	Karottencremesuppe ^G Pfannkuchen ^{A,C,G} Heidelbeersoße	Kartoffelpüree ^G Vegetarische dunkle Soße ^I Brokkoli
Vegetarisch	Grüne Nudeln ^{A,C} Käsesoße ^G	Vegetarische Hackbällchen ^{A,C,F,I} Tomatensoße ^G Spaghetti ^{A,C,G}	Spirelli ^{A,C} Brokkolissoße ^{A,G,I} Karottengemüse	Karottencremesuppe ^G Pfannkuchen ^{A,C,G} Heidelbeersoße	Kartoffelpüree ^G Vegetarische dunkle Soße ^I Brokkoli
Wochengericht	Gebratene Nudeln mit Ei ^{A,C,G} Vegetarische dunkle Soße ^I	Gebratene Nudeln mit Ei ^{A,C,G} Vegetarische dunkle Soße ^I	Gebratene Nudeln mit Ei ^{A,C,G} Vegetarische dunkle Soße ^I	Gebratene Nudeln mit Ei ^{A,C,G} Vegetarische dunkle Soße ^I	Gebratene Nudeln mit Ei ^{A,C,G} Vegetarische dunkle Soße ^I
Salat/Gemüse	Karottensalat, Joghurtdressing ^G	Blattsalat, Essig-Öl-Dressing	Tomatensalat	Kohlrabisalat ^G	Gelbe Beete Salat
Dessert	BIO-Obst	BIO-Obst	Milchpudding Butterkeks ^{A,G}	Apfelmus	Griespudding ^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