



# Speiseplan vom 10.02.2025 bis 14.02.2025

KW 07	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Classic	Schollenfilet, paniert <sup>A, C</sup> Vollkornreis Remoulade <sup>C</sup> Bohnensalat	 Nürnberger Würstchen <sup>I, G, 1</sup> Kartoffelpüree <sup>G</sup>  Bratensoße <sup>I</sup> Blattsalat Joghurtdressing <sup>G</sup>	Putenschnitzel Natur Spätzle <sup>A, C</sup> Bratensoße-Geflügel <sup>I</sup> Karottensalat mit Bio-Karotten Joghurtdressing <sup>G</sup>	Frikadelle (Rind) <sup>A, C</sup> Kartoffeln Bratensoße Rind <sup>I</sup> Blaukrautsalat	-
Vegetarisch	Veg. Cordon bleu <sup>A</sup> Kartoffeln Vegetarische dunkle Soße <sup>I</sup> Bohnensalat	Käsespätzle <sup>A, C, G</sup> Röstzwiebel <sup>A</sup> Blattsalat Joghurtdressing <sup>G</sup>	Gebratene Nudeln mit Ei <sup>A, C, G</sup> Vegetarische dunkle Soße <sup>I</sup> Karottensalat mit Bio-Karotten Joghurtdressing <sup>G</sup>	Mi-Nudel-Asiapfanne <sup>G, I</sup> Sesam, Brokkoli Möhren Paprika Blaukrautsalat	-
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**