

KW 10	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Classic	Putenbrust, Kräuterkruste <sup>A, C, G</sup> Nudeln <sup>A, C</sup> Kräutersoße <sup>I</sup> Karotte/Kraut-Salat <sup>G</sup> Bio-Karotte, Bio-Kraut	Alaska Seelachsfilet Eipanade <sup>C</sup> Vollkornreis Tomaten-Kräutersoße <sup>G</sup> Karottengemüse Blattsalat Essig-Öl-Dressing	paniertes Schweineschnitzel <sup>A, C, G</sup> Spätzle <sup>A, C</sup> Bratensoße <sup>I</sup> Blaukrautsalat	Sesambrötchen <sup>A, C, G</sup> Hamburgerpatta Rind Salatblatt, Tomate, Gurke hausgemachtes Ketchup <sup>G, I</sup> Karottensalat Joghurtdressing, <sup>G</sup>	-
Vegetarisch	Tortellini <sup>A, C, G</sup> Frischkäse-Spinat-Füllung Tomatensoße <sup>G</sup> Karotte/Kraut-Salat <sup>G</sup> Bio-Karotte, Bio-Kraut	veg. Knusperle <sup>C, G</sup> ERbsen, Reis, Paprika Currysoße <sup>G</sup> Erbsen Blattsalat Essig-Öl-Dressing	Lasagne <sup>A, C, G, I</sup> Linsenbolognaise Blaukrautsalat	Sesambrötchen <sup>A, C, G</sup> Vegetarische Bratlingen <sup>A, C, G, I</sup> Salatblatt, Tomate, Gurke Hausgemachtes Ketchup <sup>G, I</sup> Karottensalat Joghurtdressing, <sup>G</sup>	-
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