

14.10.2019 bis 19.10.2019

		Montag 14.10.2019		Dienstag 15.10.2019		Mittwoch 16.10.2019		Donnerstag 17.10.2019		Freitag 18.10.2019		Samstag 19.10.2019			
DGE Menü		Vollkornspaghetti Bolognese (Rind/Schwein)	A,C,I	Zwetschgenkompott	G	Geflügelragout (Huhn)	G	Nudeln	A,C	gem. Gulasch (Rind/Schwein)	A,G	Gemüse (Paprika, Erbsen)	A,G,I		
	Veggie Menü	Rote-Beete-Salat		Spaghetti	A,C	Reis	G	Sauce mit BIO-Paprika	G	mit Bio-Kartoffeln und Sauerkraut		Cous-Cous, helle Sosse	A,G,I		
		Zwetschgenkompott	G	Tomatensosse	G	Salat mit Eisbergsalat		Salat aus BIO.-Karotten		Salat mit Zucchini	G	Schollenfilet paniert	A,D		
Das andere Menü		Putenschnitzel Natur	O	Zwetschgenkompott	G	Frühlingsrolle (Gemüsefüllung)	G	Schokocreme	G	Obstsalat (Ananas/Melone)		Fruchtquark	G		
		Nudeln, Tomatensosse	A,C	Milchreis	G	Mi-Nudeln	A,C,G	Erbsenpuffer	G	panierte Auberginen	A,C,G	Reis, Käsesosse	G		
	Rote-Beete-Salat		Salat mit Eisbergsalat		Salat mit Eisbergsalat		BIO-Kartoffeln, helle Sosse	G	Kartoffelsalat mit Bio-Kartoffeln		Paprika Rohkost	G	Chickennuggets	A,C,G	
	Zwetschgenkompott	G	Milchreis	G	Milchreis	G	Salat aus BIO.-Karotten		Obstsalat (Ananas/Melone)		Fruchtquark	G	Reis, Tomatensosse	G	
		paniertes Schnitzel (Schwein)	A,C,G	Salat mit Eisbergsalat		Schokocreme	G	Schupfnudeln mit Bio-Karotten und Brokkoli	C,G	Bratwurst (Schwein)	A,C,G,2	Paprika Rohkost	G	Erbseneintopf	A,C,G
		Nudeln, Bratensauce	A,C,I	Milchreis	G	Pfannengericht mit Schupfnudeln	A,C,G	Petersiliensosse	G	Brötchen	A,C,G,F	Fruchtquark	G		
		Salat mit Eisbergsalat				Sauerkraut, BIO-Kartoffeln	A,G	Obstsalat (Ananas/Melone)		Kartoffelsalat mit Bio-Kartoffeln		Fruchtquark	G		
		Milchreis	G			Speck (Schwein)	1			Obstsalat (Ananas/Melone)					
						Schokocreme	G								



Alle mit BIO genannten Produkte zertifiziert nach DE-ÖKÖ-006

Alle mit einem Löwen gekennzeichneten Speisen entsprechen den "Schmecken den Süden" Kriterien für "Ausser-Haus-Verpflegung"!

Die Rohware für diese Gerichte ist Nachweislich aus BW bzw. wird aus Betrieben mit dem Qualitätszeichen BW bezogen (Ausnahme Süßfrüchte, Seefisch und Reis)!

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 Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) überprüft und mit diesem Logo ausgezeichnet.

Für Muslime geeignete Gerichte sind unterstrichen!

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

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!

21.10.2019 bis 26.10.2019

Montag		Dienstag		Mittwoch		Donnerstag		Freitag		Samstag	
21.10.2019		22.10.2019		23.10.2019		24.10.2019		25.10.2019		26.10.2019	
DGE Menu	Gempüsecrunchies A,C,G,F Paprikasosse G Vollkornreis - Naturjoghurt mit Obststückchen G	Kürbisragout G,I BIO-Kartoffeln G BIO-Obst -	Tortellini mit Frischkäse-Spinatfüllung A,C,G Tomatensosse G Walldorfsalat mit BIO-Sellerie G,I,HC Buttermilchdessert G	Wildlachsfilet A,D BIO-Kartoffeln G Salat mit BIO-Blattsalat - Vanillecreme -	geröstete Maultaschen (Schwein) A,C,G mit Ei G Salat mit BIO-Karotten - Apfelmus -						
Veggie Menu	Dampfnudeln A,C,G,F Vanillesosse G Schwarzwurzelsuppe G	gebackener Käse A,G im Sesamantel K mit Brokkoli in Currysauce G,I BIO-Obst -	Linsennocken mit BIO-Linsen G Kerbelsauce G Walldorfsalat mit BIO-Sellerie G,I,HC Buttermilchdessert G	Sellerieschnitzel I BIO-Kartoffeln G Salat mit BIO-Blattsalat - Vanillecreme -	Spinatspätzle A,C,G Käsesauce G Salat mit BIO-Karotten - Apfelmus -						
Das andere Menu	Canneloni mit Käse(Schwein) A,C,G Paprikasosse G,I Salat mit BIO-Karotten - Naturjoghurt mit Obststückchen G	Chili con Carne (Schwein) A,G,I Reis - Salat mit Eisbergsalat - BIO-Obst -	Weisswurst (Schwein) A,C,G,2 Bretzel A,C,G,E Kartoffelsalat mit BIO-Kartoffeln - Buttermilchdessert G	Pfnangericht mit (Schwein) - BIO-Kartoffeln und Speckbohnen G Salat mit BIO-Blattsalat - Vanillecreme -	Kaiserschmarrn A,C,G Apfelmus - Wirsinguppe mit BIO-Wirsing G,I					Kartoffel- A,C,G Lauch- Suppe -	

Alle mit BIO genannten Produkte zertifiziert nach DE-ÖKÖ-006



Alle mit einem Löwen gekennzeichneten Speisen entsprechen den "Schmeck den Süden" Kriterien für "Ausser-Haus-Verpflegung"!

Die Rohware für diese Gerichte ist Nachweislich aus BW bzw. wird aus Betrieben mit dem Qualitätszeichen BW bezogen (Ausnahme Südrüchte, Seefisch und Reis)!

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 Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) überprüft und mit diesem Logo ausgezeichnet.

Für Muslime geeignete Gerichte sind unterstrichen!

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 Sellereierzeugnisse; K= Sesamsamen und Sesamerzeugnisse; Zusatzstoffe: 1= Phosphat 2=Konservierungsstoffe

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!

28.10.2019 bis 02.11.2019

	Montag 28.10.2019		Dienstag 29.10.2019		Mittwoch 30.10.2019		Donnerstag 31.10.2019		Freitag 01.11.2019		Samstag 02.11.2019	
DGE Menu	 <u>Hähnenschlegel</u> A,G <u>Reis, Bratensosse (Rind)</u> A,G <u>Salat mit BIO-Kraut/BIO-Karotte</u> G <u>Joghurt mit Marmelade</u> G											
Veggie Menu	<u>Gnocchis</u> A,C,G <u>mediterrane Sauce (Tomate, Zucchini)</u> G,I <u>Salat mit BIO-Kraut/BIO-Karotte</u> G <u>Joghurt mit Marmelade</u> G		 BIO-Linsen, Spätzle A,C,G,L Wienerle (Schwein) A,G,I		<u>Fruchtquark</u> G							
Das andere Menu	<u>Rührei</u> C,G <u>Rahmspinat</u> G <u>BIO-Kartoffeln</u> G <u>Joghurt mit Marmelade</u> G		<u>Karotte-Sesam-Sticks</u> A,C,G,K <u>Kräutersauce</u> G <u>Salat mit Rote-Beete</u> G <u>Fruchtquark</u> G		 <u>Fischragout (Lachs, Pangasius)</u> G,D <u>Vollkornreis</u> G <u>Erbsen & Möhren</u> G <u>BIO-Obst</u> G		<u>Hamburger (Rind)</u> - <u>BIO-Salatblatt,-Tomate,-Gurke</u> - <u>Sesambrötchen</u> A,C,K <u>ingelegte Birnen</u> G					
			Schweinebraten A,I Semmelknödel, Bratensosse(Schwein) A,C,G,I Salat mit Rote-Beete I Fruchtquark G		<u>Grillkäse</u> G <u>Mehrkornbrötchen</u> A,C,G <u>Walldorfsalat mit BIO-Sellerie</u> I,G <u>BIO-Obst</u> G		 <u>Hamburger (Rind)</u> - <u>BIO-Salatblatt,-Tomate,-Gurke</u> - <u>Sesambrötchen</u> A,C,K <u>ingelegte Birnen</u> G <u>Veg. Bratlinge</u> A,C,G <u>Ebly, helle Sosse</u> A,G <u>Salat mit Bio-Sellerie</u> G <u>ingelegte Birnen</u> G					
					Cevapcici (Schwein) A,C,2 Paprikareis, Bratensauce(Schwein) I Erbsen& Möhren BIO-Obst G		<u>Spirelli mit Tomatensosse</u> A,C,G <u>Hackfleischbällchen (Schwein)</u> G <u>Salat mit Bio-Sellerie</u> G <u>ingelegte Birnen</u> G		- - <u>Feiertag</u> - <u>Feiertag</u> - <u>Feiertag</u> - Gulaschsuppe (Rind/Schwein) A,G,I -		- - <u>Gemüseintopf</u> A,I <u>Wienerle</u> A,C,G,F,I	

Alle mit BIO genannten Produkte zertifiziert nach DE-ÖKÖ-006



Alle mit einem Löwen gekennzeichneten Speisen entsprechen den "Schmeck den Süden" Kriterien für "Ausser-Haus-Verpflegung"!

Die Rohware für diese Gerichte ist Nachweislich aus BW bzw. wird aus Betrieben mit dem Qualitätszeichen BW bezogen (Ausnahme Südrüchte, Seefisch und Reis)!

Die mit dem DGE-LOGO gekennzeichnetten 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 Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) überprüft und mit diesem Logo ausgezeichnet.

Für Muslime geeignete Gerichte sind unterstrichen!

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 Sellerierezeugnisse; K= Sesamsamen und Sesamerzeugnisse; Zusatzstoffe: 1= Phosphat 2=Konservierungsstoffe

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!

04.11.2019 bis 09.11.2019

Montag		Dienstag		Mittwoch		Donnerstag		Freitag		Samstag						
04.11.2019		05.11.2019		06.11.2019		07.11.2019		08.11.2019		09.11.2019						
DGE Menue	Kartoffelrösti mit BIO-Kartoffeln A,C	Vollkornnudeln mit Blumenkohl A,C	helle Sosse G	Milchreis G	Seehechtfilet A,D	Rinderbraten A,I	Nudeln, Bratensauce (Rind) A,C,G,I	Salat mit BIO-Rettich G	Blumenkohl-Käsetaler A,C,G	Lammeintopf mit Kürbis A,G	DGE Menue					
	mit Thunfisch und Käse überbacken D,G											Nougatcreme G	Obstsalat (Ananas/Melone) G,I	Reis, helle Sosse G,I	Nudeln, Bratensauce (Rind) A,C,G,I	Veggie Menue
	Salat mit BIO-Karotten											Nougatcreme G	Karottensuppe mit BIO-Karotten G,I	Blumenkohl G	Salat mit BIO-Rettich G	
Obst	Pilzragout A,C,G,I	Gemüse-Maultaschen in der Brühe A,C,G,I	Obstsalat (Ananas/Melone) G	Griespudding G	Karamellpudding G	Veggie Menue										
Veggie Menue	Semmelknödel A,I	helle Sosse G	Milchreis G	Reisbällchen mit -	Blumenkohl-Käsetaler A,C,G		Das andere Menue									
	Salat mit BIO-Karotten	Nougatcreme G	Obstsalat (Ananas/Melone) G	Brokkoli und Erbsen A,C,G	Quinoa G											
Das andere Menue	Kartoffelsuppe G,I	Gemüse-Maultaschen in der Brühe A,C,G,I	Milchreis G	Gemüsesauce G	Currysauce G	Veggie Menue										
	Wienerle (Schwein) A,G,2	Salat mit BIO-Kartoffeln	Obstsalat (Ananas/Melone) G	Griespudding G	Karamellpudding G											
Das andere Menue	Salat mit BIO-Karotten	Nougatcreme G	Obstsalat (Ananas/Melone) G	Kürbissuppe G,I	Karamellpudding G	Veggie Menue										
	Obst	Maultaschen in der Brühe (Schwein) A,C,G,I	Gemüsespätzle (Brokkoli, Möhren) A,C,G	Pfannkuchen A,C,G	Frikadelle (Rind/Schwein) A,C,G											
Das andere Menue	Obst	Salat mit BIO-Kartoffeln	Knoblauchsosse G	Marmelade + Zimt/Zucker -	Nudeln, Bratensauce A,C,G,I	Veggie Menue										
	Obst	Nougatcreme G	Obstsalat (Ananas/Melone) G	-	Salat mit BIO-Rettich G											
Das andere Menue	Obst	Maultaschen in der Brühe (Schwein) A,C,G,I	Obstsalat (Ananas/Melone) G	-	Karamellpudding G	Das andere Menue										
	Obst	Salat mit BIO-Kartoffeln	Obstsalat (Ananas/Melone) G	-	Karamellpudding G											
Das andere Menue	Obst	Nougatcreme G	Obstsalat (Ananas/Melone) G	-	Karamellpudding G	Das andere Menue										
	Obst	Nougatcreme G	Obstsalat (Ananas/Melone) G	-	Karamellpudding G											

Alle mit BIO genannten Produkte zertifiziert nach DE-ÖKÖ-006



Alle mit einem Löwen gekennzeichneten Speisen entsprechen den "Schnecken den Süden" Kriterien für "Ausser-Haus-Verpflegung"!

Die Rohware für diese Gerichte ist Nachweislich aus BW bzw. wird aus Betrieben mit dem Qualitätszeichen BW bezogen (Ausnahme Süßfrüchte, Seefisch und Reis)!

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 Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) überprüft und mit diesem Logo ausgezeichnet.

Für Muslime geeignete Gerichte sind unterstrichen!

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

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!

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag
	14.10.2019	15.10.2019	16.10.2019	17.10.2019	18.10.2019	19.10.2019
DGE Menü	Vollkornspaghetti Bolognaise (Rind/Schwein) Rote-Beete-Salat Zwetschgenkompott	Geflügelragout (Huhn) Reis Salat mit Eisbergsalat Milchreis	Nudeln Sauce mit BIO-Paprika Salat aus BIO-Karotten Schokocreme	gem. Gulasch (Rind/Schwein) mit Bio-Kartoffeln und Sauerkraut Salat mit Zucchini Obstsalat (Ananas/Melone)	Gemüse (Paprika, Erbsen) Cous-Cous, helle Sosse Schollenfilet paniert Fruchtquark	
Veggie Menü	Spaghetti Tomatensosse Rote-Beete-Salat Zwetschgenkompott	Frühlingsrolle (Gemüsefüllung) Mi-Nudeln Salat mit Eisbergsalat Milchreis	Erbsenpuffer BIO-Kartoffeln, helle Sosse Salat aus BIO-Karotten Schokocreme	Schupfnudeln mit Bio-Karotten und Brokkoli Petersiliensosse Obstsalat (Ananas/Melone)	panierte Auberginen Reis, Käsesosse Paprika Rohkost Fruchtquark	
Das andere Menü	Putenschnitzel Natur Nudeln, Tomatensosse Rote-Beete-Salat Zwetschgenkompott	paniertes Schnitzel (Schwein) Nudeln, Bratensauce Salat mit Eisbergsalat Milchreis	Pfannengericht mit Schupfnudeln Sauerkraut, BIO-Kartoffeln Speck (Schwein) Schokocreme	Bratwurst (Schwein) Brötchen Kartoffelsalat mit Bio-Kartoffeln Obstsalat (Ananas/Melone)	Chickennuggets Reis, Tomatensosse Paprika Rohkost Fruchtquark	Erseneintopf
DGE Menü	Gemüserucnchies Paprikasosse Vollkornreis Naturjoghurt mit Obststückchen	Kürbisragout BIO-Kartoffeln - BIO-Obst	Tortellini mit Frischkäse-Spinatfüllung Tomatensosse Walldorfsalat mit BIO-Sellerie Buttermilchdessert	Wildlachsfilet Tomatensosse Salat mit BIO-Blattsalat Vanillecreme	geröstete Maultaschen (Schwein) mit Ei Salat mit BIO-Karotten Apfelmus	
Veggie Menü	Dampfnudeln Vanillesosse Schwarzwurzelsuppe	gebackener Käse im Sesammantel mit Brokkoli in Currysauce BIO-Obst	Linseknocken mit BIO-Linsen Kerbelsauce Walldorfsalat mit BIO-Sellerie Buttermilchdessert	Sellerischnitzel BIO-Kartoffeln Salat mit BIO-Blattsalat Vanillecreme	Spinatspätzle Käsesauce Salat mit BIO-Karotten Apfelmus	
Das andere Menü	Canneloni mit Käse (Schwein) Paprikasosse Salat mit BIO-Karotten Naturjoghurt mit Obststückchen	Chilli con Carne (Schwein) Reis Salat mit Eisbergsalat BIO-Obst	Weisswurst (Schwein) Bretzel Kartoffelsalat mit BIO-Kartoffeln Buttermilchdessert	Pfannengericht mit (Schwein) BIO-Kartoffeln und Speckbohnen Salat mit BIO-Blattsalat Vanillecreme	Kaiserschmarrn Apfelmus Wirsingsuppe mit BIO-Wirsing	Kartoffel-Lauch-Suppe
DGE Menü	Hähnchenschlegel Reis, Bratensosse (Rind) Salat mit BIO-Kraut/BIO-Karotte Joghurt mit Marmelade	BIO-Linsen, Spätzle Wienerle (Schwein) Fruchtquark	Fischragout (Lachs, Pangasius) Vollkornreis Erbsen & Möhren BIO-Obst	Hamburger (Rind) BIO-Salatblatt, -Tomate, -Gurke Sesambrotchen eingelegte Birnen	- - Feiertag	
Veggie Menü	Gnocchis mediterrane Sauce (Tomate, Zucchini) Salat mit BIO-Kraut/BIO-Karotte Joghurt mit Marmelade	Karotte-Sesam-Sticks Kräutersauce Salat mit Rote-Beete Fruchtquark	Grillkäse Mehrkornbrötchen Walldorfsalat mit BIO-Sellerie BIO-Obst	Veg. Bratlinge Ehly, helle Sosse Salat mit BIO-Sellerie eingelegte Birnen	- - Feiertag	
Das andere Menü	Rührei Rahmspinat BIO-Kartoffeln Joghurt mit Marmelade	Schweinebraten Semmelknödel, Bratensosse (Schwein) Salat mit Rote-Beete Fruchtquark	Cevapcici (Schwein) Paprikareis, Bratensauce (Schwein) Erbsen & Möhren BIO-Obst	Spirelli mit Tomatensosse Hackfleischbällchen (Schwein) Salat mit Bio-Sellerie eingelegte Birnen	Gemüseintopf Wienerle Gulaschsuppe (Rind/Schwein)	
DGE Menü	Kartoffelrösti mit BIO-Kartoffeln mit Thunfisch und Käse überbacken Salat mit BIO-Karotten Obst	Vollkornnudeln mit Blumenkohl helle Sosse Nougatcreme	Milchreis Obstsalat (Ananas/Melone) Karottensuppe mit BIO-Karotten	Seehechtfilet Reis, helle Sosse Blumenkohl Griespudding	Rinderbraten Nudeln, Bratensauce (Rind) Salat mit BIO-Rettich Karamellpudding	
Veggie Menü	Pilzragout Semmelknödel Salat mit BIO-Karotten Obst	Gemüse-Maultaschen in der Brühe Salat mit BIO-Kartoffeln Nougatcreme	Gemüsespätzle (Brokkoli, Möhren) Knoblauchsosse Obstsalat (Ananas/Melone)	Reisbällchen mit Brokkoli und Erbsen Gemüsesauce Griespudding	Blumenkohl-Käsetaler Quinoa Currysauce Karamellpudding	
Das andere Menü	Kartoffelsuppe Wienerle (Schwein) Salat mit BIO-Karotten Obst	Maultaschen in der Brühe (Schwein) Salat mit BIO-Kartoffeln Nougatcreme	Pangasiusfilet BIO-Kartoffeln, helle Sosse Salat aus Eisbergsalat Obstsalat (Ananas/Melone)	Kürbissuppe Pfannkuchen Marmelade + Zimt/Zucker	Frikadelle (Rind/Schwein) Nudeln, Bratensauce Salat mit BIO-Rettich Karamellpudding	Lammeintopf mit Kürbis

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 Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) überprüft und mit diesem Logo auszeichnet.

Für Muslime geeignete Gerichte sind unterstrichen!

Allergene: A= Gluten Weizen, AD Gluten Dinkel, AR Gluten Roggen ; C= Eier und Eierzeugnisse; E= Erdnüsse und Erdnusszeugnisse; 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;

Alle mit einem Löwen gekennzeichneten Speisen entsprechen den "Schmecken Süden" Kriterien für "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)!

Zusatzstoffe: 1= Phosphat 2= Konservierungsstoffe

Alle mit BIO gekennzeichneten Produkte zertifiziert nach DE-ÖKO 006



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!