

12.10.2020 bis 17.10.2020

Montag		Dienstag		Mittwoch		Donnerstag		Freitag		Samstag	
	12.10.2020		13.10.2020		14.10.2020		15.10.2020		16.10.2020		17.10.2020
DGE Menue	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 Menue	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 Zucchini Reis, Käsesossesosse Paprika Rohkost Fruchtquark						
Das andere Menue	Pfannengericht mit Schupfnudeln Sauerkraut, BIO-Kartoffeln Speck (Schwein) Zwetschgenkompott	paniertes Schnitzel (Schwein) Nudeln, Bratensauce Salat mit Eisbergsalat Milchreis	Putenschnitzel Natur Nudeln, Tomatensosse Rote-Beete-Salat Schokocreme	Wurstsalat mit Käse Brötchen Obstsalat (Ananas/Melone)	Chickennuggets Reis, Tomatensosse Paprika Rohkost Fruchtquark						Erbseintopf



Alle mit BIO genannten Produkte zertifiziert nach DE-ÖKO-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 Südfrüchte, 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!

19.10.2020 bis 24.10.2020

		Montag 19.10.2020		Dienstag 20.10.2020		Mittwoch 21.10.2020		Donnerstag 22.10.2020		Freitag 23.10.2020		Samstag 24.10.2020										
DGE Menü	DGE	Gempüsecrunchies	A,C,G,F	DGE	Kübisragout	Tortellini mit Frischkäse-Spinatfüllung	Tortellini mit Frischkäse-Spinatfüllung	Hamburger (Rind)	Kaiserschmarrn	geröstete Maultaschen (Schwein)	Kartoffel- Lauch- Suppe	A,C,G	Das andere Menü									
		Paprikasosse	G											BIO-Kartoffeln	G	Tomatensosse	G	BIO-Salatblatt,-Tomate,-Gurke	-	Apfelmus	-	A,C,G
		Vollkornreis	-											BIO-Obst	-	Walldorfsalat mit BIO-Sellerie	G,I,HC	Sesambrötchen	A,C,K	Wirsingsuppe mit BIO-Wirsing	G,I	
Naturjoghurt mit Obststückchen	G	gebackener Käse	A,G	Buttermilchdessert	G	ingelegte Birnen	-	-	-													
Veggie Menü	Veggie	Dampfnudeln	A,C,G,F	DGE	Reis	Walldorfsalat mit BIO-Sellerie	Walldorfsalat mit BIO-Sellerie	Veg. Bratlinge	Apfelmus	Spinatspätzle	Käsesauce	G	Veggie Menü									
		Vanillesosse	G											im Sesammantel	K	Kerbelsauce	G	Ebly. helle Sosse	G	Salat mit BIO-Karotten	-	
		Schwarzwurzelsuppe	G											mit Brokkoli in Currysauce	G,I	Walldorfsalat mit BIO-Sellerie	G,I,HC	Salat mit Bio-Sellerie	-	ingelegte Birnen	-	-
Das andere Menü	Das andere Menü	Tortellini mit Käse(Schwein)	A,C,G	DGE	Chilli con Carne (Schwein)	Buttermilchdessert	Buttermilchdessert	ingelegte Birnen	Veg. Bratlinge	Kaiserschmarrn	Apfelmus	-	Das andere Menü									
		Paprikasosse	G,I											Reis	-	Kerbelsauce	G	Ebly. helle Sosse	G	Salat mit Bio-Sellerie	-	
		Salat mit BIO-Karotten	-											Salat mit Eisbergsalat	-	Walldorfsalat mit BIO-Sellerie	G,I,HC	Salat mit Bio-Sellerie	-	ingelegte Birnen	-	
Das andere Menü	Das andere Menü	Naturjoghurt mit Obststückchen	G	DGE	BIO-Obst	Weisswurst (Schwein)	Bretzel	Veg. Bratlinge	ingelegte Birnen	Kaiserschmarrn	Apfelmus	-	Das andere Menü									
		-	-											-	-	-	-	-	-	-		
																					-	-

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 Südfrüchte, 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!

26.10.2020 bis 31.10.2020

Montag		Dienstag		Mittwoch		Donnerstag		Freitag		Samstag	
26.10.2020		27.10.2020		28.10.2020		29.10.2020		30.10.2020		31.10.2020	
DGE Menu	Hähnchenschlegel A,G Reis, Bratensosse (Rind) A,G Salat mit BIO-Kraut/BIO-Karotte G Joghurt mit Marmelade G	BIO-Linsen, Spätzle A,C,G,L Wienerle (Schwein) A,G,I	Fischragout (Lachs, Pangasius) G,D Vollkornreis G Erbsen & Möhren G	Wildlachsfilet A,D BIO-Kartoffeln G Blattsalat - Vanillecreme -	Schweinebraten A,I Spätzle, Bratensosse(Schwein) A,C,G,I Erbsen G Obst G	Kässpätzle A,C,G Röstzwiebel E Erbsen G Obst G	Gemüseintopf A,I Wienerle A,C,G,F,I				
Veggie Menu	Gnocchis A,C,G mediterrane Sauce (Tomate, Zucchini) G,I Salat mit BIO-Kraut/BIO-Karotte G Joghurt mit Marmelade G	Karotte-Sesam-Sticks A,C,G Kräutersauce A,G Salat mit Rote-Beete G Fruchtquark G	Grillkäse G Mehrkornbrötchen A,C,G Walldorfsalat mit BIO-Sellerie I,G BIO-Obst G	Sellerierösti I BIO-Kartoffeln G Blattsalat - Vanillecreme -							
Das andere Menu	Rührei C,G Rahmspinat G BIO-Kartoffeln G Joghurt mit Marmelade G	Wildschweinragout A,I Semmelknödel A,C,G,I Salat mit Rote-Beete I Fruchtquark G	Cevapcici (Schwein) A,C,2 Paprikareis, Bratensauce(Schwein) I Erbsen & Möhren BIO-Obst G	Pfannengericht mit (Schwein) - BIO-Kartoffeln und Speckbohnen G Blattsalat - Vanillecreme -	Bratwurst(Schwein) A,C,G,2 Brötchen A,C,G,F Kartoffelsalat mit Bio-Kartoffeln Obst G						

Alle mit BIO genannten Produkte zertifiziert nach DE-ÖKO-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 Südfrüchte, 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 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!

02.11.2020 bis 07.11.2020

Montag		Dienstag		Mittwoch		Donnerstag		Freitag		Samstag	
02.11.2020		03.11.2020		04.11.2020		05.11.2020		06.11.2020		07.11.2020	
DGE Menü	Kartoffelrösti mit BIO-Kartoffeln A,C mit Thunfisch und Käse überbacken D,G Salat mit BIO-Karotten Obst	Vollkornnudeln mit Blumenkohl helle Sosse Nougatcreme	Gemüse-Maultaschen in der Brühe Salat mit BIO-Kartoffeln Nougatcreme	Milchreis Obstsalat (Ananas/Melone) Karottensuppe mit BIO-Karotten	Seehechtfilet Reis, helle Sosse Blumenkohl Griespudding	Rinderbraten Nudeln, Bratensauce(Rind) Salat mit BIO-Rettich Karamellpudding	Blumenkohl-Käsetaler Quinoa Currysauce Karamellpudding				
Veggie Menü	Pilzragout A,C,G,I Semmelnknödel A Salat mit BIO-Karotten Obst	Maultaschen in der Brühe (Schwein) Salat mit BIO-Kartoffeln Nougatcreme	Gemüsespätzle (Brokkoli, Möhren) Knoblauchsose Obstsalat (Ananas/Melone)	Reisbällchen mit Brokkoli und Erbsen Gemüsesauce Griespudding	Blumenkohl-Käsetaler Quinoa Currysauce Karamellpudding						
Das andere Menü	Kartoffelsuppe G,I Wienerle (Schwein) A,G,2 Salat mit BIO-Karotten Obst	Maultaschen in der Brühe (Schwein) Salat mit BIO-Kartoffeln Nougatcreme	Pangasiusfilet A,D BIO-Kartoffeln, helle Sosse G Salat aus Eisbergsalat Obstsalat (Ananas/Melone)	Kürbissuppe G,I Pfannkuchen A,C,G Marmelade + Zimt/Zucker	Frikadelle (Rind/Schwein) A,C,G Nudeln, Bratensauce A,C,G,I Salat mit BIO-Rettich G Karamellpudding G	Lammeintopf mit Kürbis A,G					

Alle mit BIO genannten Produkte zertifiziert nach DE-ÖKO-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 Südfrüchte, 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 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!

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	
DGE Menü	12.10.2020 Vollkornspaghetti Bolognese (Rind/Schwein) Rote-Beete-Salat Zwetschgenkompott	13.10.2020 Geflügelragout (Huhn) Reis Salat mit Eisbergsalat Milchreis	14.10.2020 Nudeln Sauce mit BIO-Paprika Salat aus BIO-Karotten Schokocreme	15.10.2020 gem. Gulasch (Rind/Schwein) mit Bio-Kartoffeln und Sauerkraut Salat mit Zucchini Obstsalat (Ananas/Melone)	16.10.2020 Gemüse (Paprika, Erbsen) Cous-Cous, helle Sosse Schollenfilet paniert Fruchtquark	17.10.2020	DGE Menü
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 Zucchini Reis, Käsesosse Paprika Rohkost Fruchtquark		Veggie Menü
Das andere Menü	Pfannengericht mit Schupfnudeln Sauerkraut, BIO-Kartoffeln Speck (Schwein) Zwetschgenkompott	paniertes Schnitzel (Schwein) Nudeln, Bratensauce Salat mit Eisbergsalat Milchreis	Putenschnitzel Natur Nudeln, Tomatensosse Rote-Beete-Salat Schokocreme	Wurstsalat mit Käse Brötchen Obstsalat (Ananas/Melone)	Chickennuggets Reis, Tomatensosse Paprika Rohkost Fruchtquark	Erseneintopf	Das andere Menü
DGE Menü	19.10.2020 Gempüserunchies Paprikasosse Vollkornreis Naturjoghurt mit Obststückchen	20.10.2020 Kürbisragout BIO-Kartoffeln BIO-Obst	21.10.2020 Tortellini mit Frischkäse-Spinatfüllung Tomatensosse Walldorfsalat mit BIO-Sellerie Buttermilchdessert	22.10.2020 Hamburger (Rind) BIO-Salatblatt,-Tomate,-Gurke Sesambrotchen eingelegte Birnen	23.10.2020 Kaiserschmarrn Apfelmus Wiringsuppe mit BIO-Wirsing	24.10.2020	DGE Menü
Veggie Menü	Dampfnudeln Vanillesosse Schwarzwurzeluppe	gebackener Käse im Sesammantel mit Brokkoli in Currysauce BIO-Obst	Linseknocken mit BIO-Linsen Kerbelsauce Walldorfsalat mit BIO-Sellerie Buttermilchdessert	Veg. Bratlinge Eblv, helle Sosse Salat mit BIO-Sellerie eingelegte Birnen	Spinatspätzle Käsesauce Salat mit BIO-Karotten Apfelmus		Veggie Menü
Das andere Menü	Tortellini 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	Sprelli mit Tomatensosse Hackfleischbällchen (Schwein) Salat mit Bio-Sellerie eingelegte Birnen	geröstete Maultaschen (Schwein) mit Ei Salat mit BIO-Karotten Apfelmus	Kartoffel-Lauch-Suppe	Das andere Menü
DGE Menü	26.10.2020 Hähnchenschlegel Reis, Bratensosse (Rind) Salat mit BIO-Kraut/BIO-Karotte Joghurt mit Marmelade	27.10.2020 BIO-Linsen, Spätzle Wienerle (Schwein) Fruchtquark Karotte-Sesam-Sticks	28.10.2020 Fischragout (Lachs, Pangasius) Vollkornreis Erbsen & Möhren BIO-Obst	29.10.2020 Wildlachsfilet BIO-Kartoffeln Blattsalat Vanillecreme	30.10.2020 Schweinebraten Spätzle, Bratensosse(Schwein) Erbsen Obst	31.10.2020	DGE Menü
Veggie Menü	mediterrane Sauce (Tomate, Zucchini) Salat mit BIO-Kraut/BIO-Karotte Joghurt mit Marmelade	Kräutersauce Salat mit Rote-Beete Fruchtquark	Mehrkornbrötchen Walldorfsalat mit BIO-Sellerie BIO-Obst	Sellerie Rösti BIO-Kartoffeln Blattsalat Vanillecreme	Kässpätzle Röstzwiebel Erbsen Obst		Veggie Menü
Das andere Menü	Rührei Bahmspinat BIO-Kartoffeln Joghurt mit Marmelade	Wildschweinragout Semmelknödel Salat mit Rote-Beete Fruchtquark	Cevapcici (Schwein) Paprikareis, Bratensauce(Schwein) Erbsen & Möhren BIO-Obst	Pfannengericht mit (Schwein) BIO-Kartoffeln und Speckbohnen Blattsalat Vanillecreme	Bratwurst(Schwein) Brötchen Kartoffelsalat mit Bio-Kartoffeln Obst	Gemüseintopf Wienerle	Das andere Menü
DGE Menü	02.11.2020 Kartoffelrösti mit BIO-Kartoffeln mit Thunfisch und Käse überbacken Salat mit BIO-Karotten Obst	03.11.2020 Vollkornnudeln mit Blumenkohl helle Sosse Nougatcreme	04.11.2020 Milchreis Obstsalat (Ananas/Melone) Kartottensuppe mit BIO-Karotten	05.11.2020 Seehechtfilet Reis, helle Sosse Blumenkohl Griespudding	06.11.2020 Rinderbraten Nudeln, Bratensauce(Rind) Salat mit BIO-Rettich Karamellpudding	07.11.2020	DGE Menü
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		Veggie Menü
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	Das andere Menü

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 Erdnusserezeugnisse; F= Soja und Sojaerzeugnisse; HA= Mandeln, HB=Haselnüsse, HC=Walnüsse, HD=Kaschnüsse, HE=Pecannüsse, HF=Paranüsse, HG=Piastizen, 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 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 Südfrüchte, Seefisch und Reis)!



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!