

07.12.2020 bis 12.12.2020

Montag		Dienstag		Mittwoch		Donnerstag		Freitag		Samstag	
07.12.2020		08.12.2020		09.12.2020		10.12.2020		11.12.2020		12.12.2020	
DGE Menue	Vollkornspaghetti A,C	DGE Menue	Bolognaisesosse (Schwein) G,I	DGE Menue	grüne Nudeln A,C	DGE Menue	Pangasiusfilet A	DGE Menue	Rührei C,G	DGE Menue	Hühnerfrikassée G,I
	rote Beete Salat		Schinken-Käsesauce (Schwein) A,C,G,I		Reis, helle Sosse G,I		Spinat G		Nudeln A,C		
	Schokocreme G		Endiviesalat G		Blaukrautsalat G		Püree aus Bio-Kartoffeln G		Salat mit Bio-Karotten A,C		
Veggie Menue	<u>Spaghetti</u> A,C	DGE Menue	<u>Tomatensosse</u> G	DGE Menue	<u>grüne Nudeln</u> A,C	DGE Menue	<u>Blaukrautsalat</u> G	DGE Menue	<u>Wackelpudding</u> G	DGE Menue	<u>Bio-Obst</u> G
	<u>rote Beete Salat</u>		<u>Apfelmus</u> G		<u>Joghurt mit Obststückchen</u> G		<u>Blumenkohl-BioKartoffel-</u> G		<u>Salat mit Bio-Karotten</u> A,C		
	<u>Schokocreme</u> G		<u>Käsesauce</u> G		<u>Wackelpudding</u> G		<u>Auflauf</u> G		<u>Bio-Obst</u> G		
Das andere Menue	<u>Hühner geschnetzeltes</u> A,G	DGE Menue	<u>Endiviesalat</u> G	DGE Menue	<u>Paprikaknusperlis</u> A,C,G	DGE Menue	<u>Pilzragout mit Speck (Schwein)</u> G	DGE Menue	<u>Gemüsefrikassée</u> A,G,I	DGE Menue	<u>Nudeln</u> A,C
	<u>mit Paprika, Reis</u> A,C		<u>Apfelmus</u> G		<u>BIO-Kartoffeln, helle Sosse</u> G,I		<u>Wackelpudding</u> G		<u>Salat mit Bio-Karotten</u> A,C		
	<u>rote Beete Salat</u>		<u>Pilzcremesuppe</u> G,I		<u>Blaukrautsalat</u> G		<u>Tagliatelle</u> A,C,G		<u>Bio-Obst</u> G		
	<u>Schokocreme</u> G		<u>Pfannkuchen</u> A,C,G	<u>Joghurt mit Obststückchen</u> G	<u>Hamburger(Rind) zum selbst belegen</u> G		<u>Wackelpudding</u> G	<u>Mailänder Schnitzel (Schwein)</u> A,C,G			<u>Salat mit Bio-Karotten</u> A,C,G
			<u>Apfelmus</u> G	<u>Hamburger(Rind) zum selbst belegen</u> G	<u>Salatblatt, Tomate, Gurke</u> A,C,G			<u>Bio-Obst</u> G			<u>Bio-Obst</u> G
				<u>Salatblatt, Tomate, Gurke</u> A,C,G	<u>Brötchen</u> A,C,G						<u>Linseneintopf</u> A,G,I
				<u>Joghurt mit Obststückchen</u> G	<u>Joghurt mit Obststückchen</u> 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 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!

14.12.2020 bis 19.12.2020

Montag		Dienstag		Mittwoch		Donnerstag		Freitag		Samstag	
14.12.2020		15.12.2020		16.12.2020		17.12.2020		18.12.2020		19.12.2020	
DGE Menü	Brühe mit Bio-Möhren, Buchstaben A,C,G	Quinoa- Grünkohl-Strudel A,C,G	Cevapcici (Schwein) A,I	gefüllte Pfannkuchen mit A,C,G	Kabeljaufilet (gedämpft) -	gemischter Gulasch (Rind/Schwein) A,G,I	veg. Gulasch A,G,I,F	Kebap (Schwein)-Reis-Pfanne -	Gaisburger Marsch A,C,G	DGE Menü	Das andere Menü
	Kaiserschmarrn A,C,G		Vollkornreis, Bratensosse(Schwein) A,I								
Veggie Menü	Vanillesosse G	Obst -	Selleriesalat G	-	Salat mit Bio-Kraut -	Blaukraut -	Blaukraut -	Berliner A,C,G,F	Berliner A,C,G,F	Veggie Menü	Das andere Menü
	Obst -		Griespudding G								
Das andere Menü	Grünkohleintopf G,I	Gemüseschnitzel A,I,G	Reis, helle Sosse G,I	Karottengemüse mit Bio-Karotte G	-	Salat mit Bio-Kraut -	Fruchtquark G	Kebab (Schwein)-Reis-Pfanne -	Kebab (Schwein)-Reis-Pfanne -	Das andere Menü	Das andere Menü
	Mettenden (Schwein) A,I,I		Selleriesalat G								
DGE Menü	Bio-Kartoffeln -	Fischfrikadellen A,C,G,D	Selleriesalat G	Karottengemüse mit Bio-Karotte G	-	-	-	Berliner A,C,G,F	Berliner A,C,G,F	Veggie Menü	Das andere Menü
	Obst -		Griespudding G								
DGE Menü	Obst -	Reis, helle Sosse G,I	Reis, helle Sosse G,I	-	-	-	-	-	-	Veggie Menü	Das andere Menü
	Obst -		Selleriesalat G								
DGE Menü	Obst -	Griespudding G	Griespudding G	-	-	-	-	-	-	Veggie Menü	Das andere Menü
	Obst -		Griespudding G								
DGE Menü	Obst -	Griespudding G	Griespudding G	-	-	-	-	-	-	Veggie Menü	Das andere Menü
	Obst -		Griespudding 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 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!

21.12.2020 bis 26.12.2020

Montag		Dienstag		Mittwoch		Donnerstag		Freitag		Samstag	
21.12.2020		22.12.2020		23.12.2020		24.12.2020		25.12.2020		26.12.2020	
DGE Menue	Scholle natur	DGE Menue	Blaukrautsalat	DGE Menue	Fischstäbchen (Scholle)	DGE Menue	heilig Abend	DGE Menue	1. Weihnachtsfeiertag	DGE Menue	1. Weihnachtsfeiertag
	Bio-Kartoffeln, helle Sosse		Dampfnudeln		Vollkornreis, Tomatensosse		heilig Abend		1. Weihnachtsfeiertag		1. Weihnachtsfeiertag
	Blaukrautsalat		Gemüsesuppe		Walldorfsalat mit Walnüssen		heilig Abend		1. Weihnachtsfeiertag		1. Weihnachtsfeiertag
Veggie Menue	Vanillepudding	Veggie Menue	eingelegte Birnen	Veggie Menue	Nougatcreme	Veggie Menue	heilig Abend	Veggie Menue	1. Weihnachtsfeiertag	Veggie Menue	1. Weihnachtsfeiertag
	Canneloni gefüllt (Frischkäse)		Schokososse		Gemüseragout		heilig Abend		1. Weihnachtsfeiertag		1. Weihnachtsfeiertag
	überbacken		Reis		Semmelknödel		heilig Abend		1. Weihnachtsfeiertag		1. Weihnachtsfeiertag
Das andere Menue	Bratwurst (Schwein)	Das andere Menue	Salat mit Bio-Kraut	Das andere Menue	Walldorfsalat mit Walnüssen	Das andere Menue	heilig Abend	Das andere Menue	1. Weihnachtsfeiertag	Das andere Menue	1. Weihnachtsfeiertag
	Nudeln, Bratensosse (Schwein)		eingelegte Birnen		Nougatcreme		heilig Abend		1. Weihnachtsfeiertag		1. Weihnachtsfeiertag
	Blaukrautsalat		Putengeschnitzeltes		Königsberger Klopse (Schwein)		heilig Abend		1. Weihnachtsfeiertag		1. Weihnachtsfeiertag
	Vanillepudding		Reis		Nougatcreme		heilig Abend				1. Weihnachtsfeiertag
			Salat mit Bio-Kraut								
			eingelegte Birnen								

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!

04.01.2021 bis 09.01.2021

Montag		Dienstag		Mittwoch		Donnerstag		Freitag		Samstag	
04.01.2021		05.01.2021		06.01.2021		07.01.2021		08.01.2021		09.01.2021	
DGE Menü	Lasagne Bolognese A,C,G Rind/Schwein Endiviensalat Mini-Gebäck A,C,G,F	Chickennuggets A,C,G Vollkornreis Karotten-Pastinaken-Gemüse G	Blumenkohltaler A,C,G,F Brokkoli in Currysosse G	Wildlachsfilet A Bio-Kartoffeln, helle Sosse I,G Salat mit Karotte & Kraut G Joghurt mit Mandarinen G	Maiscremesuppe G,I Germknödel(Kirsch) A,C,G Vanillesosse A	Lauch-Hack A,G Suppe					
Veggie Menü	Süßkartoffel-Hanf-Leibchen A,C,G,F Karotten-Pastinaken-Gemüse G Mini-Gebäck A,C,G,F	Chickennuggets A,C,G Vollkornreis Karotten-Pastinaken-Gemüse G Karamellpudding	Blumenkohltaler A,C,G,F Brokkoli in Currysosse G Karamellpudding	gebackener Feta mit A,C,G Brokkoli und Currysauce G,I Reis Obst A	gebackener Feta mit A,C,G Speckstreifen (Schwein) und Brokkoli G Reis, Currysosse G,I Obst G						
Das andere Menü	Pizza Margarita A,C Endiviensalat Mini-Gebäck A,C,G,F	Wurstgulasch mit Paprika A,C,I,I (Schwein) Nudeln A,C Karamellpudding	Gaisburger Marsch Rindfleisch, Sellerie, Kartoffeln Spätzle A,C,G	paniertes Schnitzel (Schwein) G Nudeln, Bratensosse (Schwein) A,C,G,I Salat mit Karotte & Kraut G joghurt mit Mandarinen 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 Fischeerzeugnisse; E= Erdnüsse und Erdnüsseerzeugnisse; 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!

