

14.09.2020 bis 19.09.2020

Montag 14.09.2020		Dienstag 15.09.2020		Mittwoch 16.09.2020		Donnerstag 17.09.2020		Freitag 18.09.2020		Samstag 19.09.2020	
DGE Menu	Putenschnitzel Hawaii, Käse, Ananas	DGE Menu	Gnocchi	DGE Menu	Nudeln mit	DGE Menu	Rinderbrühe mit	DGE Menu	BIOkarotten-Hackfleisch Eintopf	DGE Menu	
	Vollkornreis, Currysoße		Thunfisch-Tomatensosse		Feta-Paprika-Sauce		Bio-Möhren und Erbsen		(Schwein)		
	Krautsalat		Gurkensalat		Salat aus Bio-Blattsalat		Milchreis		mit BIO-Kartoffeln		
Veggie Menu	Obst	DGE Menu	Buttermilchdessert	DGE Menu	Wackelpudding	DGE Menu	Zimi/Zucker, eingelegte Pfirsiche	DGE Menu	Vanillepudding	DGE Menu	
	Gemüseschnitzel		Gurkensalat		Salat aus Bio-Blattsalat		Gemüseragout		Vanillepudding		
	Bandnudeln		Gnocchi mit Gemüse		Wackelpudding		Reis		Nudelauf mit Mozarella,		
Das andere Menu	Krautsalat	DGE Menu	Buttermilchdessert	DGE Menu	Bio-Obst	DGE Menu	Puten-Fruchtcurry	DGE Menu	Erbsen und Mais	DGE Menu	
	Obst		BechamelKräutersosse		Salat aus Bio-Blattsalat		Salat mit Bio-Zucchini		Paprikasosse		
	Bandnudeln		Gurkensalat		Wackelpudding		Bio-Obst		Vanillepudding		
	Mit Pilz-Sahnesosse	DGE Menu	Kebab (Geflügel)	DGE Menu	Fischragout (Rotbarsch, Pangasius)	DGE Menu	Reis	DGE Menu	Kassler, Bratensosse (Schwein)	DGE Menu	
Krautsalat	Reis, Tzatziki		Bio-Kartoffeln, helle Sosse		Salat mit Bio-Zucchini		Pürée aus der Bio-Kartoffel				
Obst	Gurkensalat		Salat aus Bio-Blattsalat		Bio-Obst		Sauerkraut				
	Obst	DGE Menu	Buttermilchdessert	DGE Menu	Wackelpudding	DGE Menu	Vanillepudding	DGE Menu	Lammeintopf	DGE Menu	



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!

21.09.2020 bis 26.09.2020

Montag 21.09.2020		Dienstag 22.09.2020	Mittwoch 23.09.2020	Donnerstag 24.09.2020	Freitag 25.09.2020	Samstag 26.09.2020
DGE Menue	Kartoffelrösti überbacken <u>C</u> Käse, Tomate, Schmand <u>G</u> <u>Maissalat</u> Apfelmus	gebratener Lachs, Vollkornreis <u>G</u> Zitronen-Thymianbutter <u>G</u> Gurkensalat Schokopudding <u>G</u>	Pfannkuchen gefüllt mit <u>A,C,G</u> Spinat und Mozzarella <u>G</u> Naturjoghurt mit Marmelade <u>G</u>	Canneloni überbacken (Schwein) <u>A,C,G</u> Tomatensosse <u>G</u> Salat mit Bio-Kraut Bio-Obst	Saltimbocca (Schwein, Schinken, Salbei) <u>1</u> Nudeln, Salbeisosse <u>A,C,G</u> Salat aus Bio-Karotten Donuts <u>A,C,G,H</u>	
Veggie Menue	Käse-Nudeln <u>A,C,G</u> Maissalat Tomatensosse <u>G</u> Apfelmus	Kürbiscrèmesuppe <u>G</u> Reibekuchen <u>A,C</u> Apfelmus Bio-Obst	Erbisen-Bratlinge <u>l</u> Gurkensalat Kürbissauce <u>L,G</u> Schokopudding <u>G</u>	Mediteranes Ofengemüse <u>G</u> Bio-Paprika, Bio-Zucchini, Bio-Möhren, Knoblauchsosse <u>G</u> Naturjoghurt mit Marmelade <u>G</u>	Kürbisrisotto <u>G</u> Fruchtquark	Gemüseleibchen <u>G,l</u> Bio-Kartoffeln, helle Sosse <u>G,l</u> Salat aus Bio-Karotten Donuts <u>A,C,G,H</u>
Das andere Menue		Reis-Hühchenpfanne mit Mais und Paprika Schokopudding <u>G</u>	Pfannkuchen gefüllt mit <u>A,C,G</u> Speck (Schwein) und Pilzrahm <u>G</u> Naturjoghurt mit Marmelade	Schweinebraten <u>l</u> Spätzle, Bratensosse <u>A,C,l</u> Salat mit Bio-Kraut Bio-Obst	Heringsdip <u>D,G</u> Bio-Kartoffeln Salat aus Bio-Karotten Donuts	weisser Bohneneintopf <u>G,l</u>

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 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 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; l= 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!

28.09.2020 bis 03.10.2020

Montag		Dienstag		Mittwoch		Donnerstag		Freitag		Samstag	
28.09.2020		29.09.2020		30.09.2020		01.10.2020		02.10.2020		03.10.2020	
DGE Menue	Putenbrust im Knuspermatel A,C,G,H Reis Blumenkohl-Curry Karamellpudding	DGE Menue	Fischknusperli (Weissfisch) A,C Graupen, helle Sosse A,G,I Salat aus Bio-Blattsalat Fruchtquark	DGE Menue	Vollkornspaghetti A,C mit Rahmspinat Bio-Obst	DGE Menue	Grillgemüse (Paprika, Karotten, Zucchini, Kartoffeln) mit Fetakäse Obst	DGE Menue	Gemüsecremesuppe mit Bio-Möhren, Brokkoli Schupfnudeln Mohn und Zucker, eingelegte Birnen	DGE Menue	Kartoffel-Kürbis-Auflauf mit Bio-Karotten Karottensosse Milchreis
Veggie Menue	Kürbissuppe G,I Germknödel A,C,G,H Vanillesosse	DGE Menue	Gemüsenuggets A,C,I Graupen, helle Sosse A,G,I Salat mit Bio-Kraut Bio-Obst	DGE Menue	Bauernpfanne mit Bio-Kartoffeln, Bohnen Tomatensosse Bio-Obst	DGE Menue	Käsespätzle A,C,G Röstzwiebel G Selleriesalat G Obst	DGE Menue	Kartoffel-Kürbis-Auflauf mit Bio-Karotten Karottensosse Milchreis	DGE Menue	Kartoffelsuppe G,I Wienerle A,C,I
Das andere Menue	Hackbällchen (Schwein) in Paprikasosse mit Eibly Blumenkohl Karamellpudding	DGE Menue	Rote Wurst (Schwein) A,C,G,2 Biokartoffeln, Bratensosse Salat aus Bio-Blattsalat Fruchtquark	DGE Menue	Leberkäse (Schwein), Bratensosse G,I Bratkartoffeln aus Bio-Kartoffeln Salat aus Bio-Tomaten Bio-Obst	DGE Menue	Thunfisch-Nudel-Auflauf A,C,G Selleriesalat G Obst	DGE Menue	Hokifilet (Fisch) A Bio-Kartoffeln, Karottensosse G Salat aus Bio-Gurken Milchreis	DGE Menue	Das andere Menue

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=Queenlandnüsse; 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!

05.10.2020 bis 10.10.2020

### Montag

<b>05.10.2020</b>	
Paprikacremesuppe	G, J
Kaiserschmarrn	A, C, G, H
Vanillesosse	G
veg. Gulasch	G, J
Quinoa	G, J
Salat aus Bio-Karotten	G, J
Buttermilchdessert	G
Gulasch (Rind/Schwein)	A, G, J
Nudeln	A, C, G
Salat aus Bio-Karotten	G, J
Buttermilchdessert	G

### Dienstag

<b>06.10.2020</b>	
Rinderbraten	I
Dinkelspätzle, Bratensosse (Rind)	A, D, J
Salat aus Bio-Zucchini	G, J
Bio-Obst	G, J
Bio-Zucchini	G, J
-	G, J
Bio-Obst	G, J
Wienerle (Schwein)	A, C, G, I
Salt mit Bio-Kartoffel & Gurke	A, C, G
Brötchen	A, C
Bio-Obst	G, J

### Mittwoch

<b>07.10.2020</b>	
Wildlachsfilet, helle Sosse	A, G, J
Bio-Kartoffeln	G, J
Salat mit Bio-Karotten	G, J
Fruchtsalat	G, J
Pilzragout	G
Semmelknödel	A, C, G
Salat mit Bio-Karotten	G, J
Fruchtsalat	G, J
Hühnerfrikassée	G, J
Reis	G, J
Salat mit Bio-Karotten	G, J
Fruchtsalat	G, J

### Donnerstag

<b>08.10.2020</b>	
Chickennuggets (Hühnchen)	A, C, G
Vollkornreis	G, J
Tomatensalat	G, J
Nougatpudding	G, H
veg. Knusperle (Erbsen, Reis, Paprika) Reis, helle Sosse	A, C, G, J
Tomatensalat	G, J
Nougatpudding	G, H
Pulled -Pork (Schwein)	G, H
Salat aus Biokraut	G, J
Brötchen	A, C, G
Nougatpudding	G, H

### Freitag

<b>09.10.2020</b>	
Fischstäbchen (Scholle)	A, C, D, G
Püree aus der Bio-Kartoffel	G
Rahmspinat	G
Bio-Obst	G, J
Kürbisrösti	C, G
Paprikasauce	G
Bio-Kartoffeln	G
Bio-Obst	G, J
Pfannkuchen gefüllt mit Bio-Karotten, Frischkäse	A, C, G
-	G
Bio-Obst	G, J

### Samstag

<b>10.10.2020</b>	
Gulaschsuppe	A, G, J
Rind/Schwein	A, C, G, H
Baguette	A, C, G, H



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!

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag
DGE Menü	14.09.2020 Putenschnitzel Hawaii, Käse, Ananas Vollkornreis, Currysosse Krautsalat Obst	15.09.2020 Gnocchi Thunfisch-Tomatensosse Gurkensalat Buttermilchdessert	16.09.2020 Nudeln mit Feta-Paprika-Sauce Salat aus Bio-Blattsalat Wackelpudding	17.09.2020 Rinderbrühe mit Bio-Möhren und Erbsen Milchreis Zimt/Zucker, eingelegte Pfirsiche	18.09.2020 BIOkarotten-Hackfleischtopf (Schwein) mit BIO-Kartoffeln Vanillepudding	19.09.2020
Veggie Menü	Gemüseschnitzel Bandnudeln Krautsalat Obst	Gnocchi mit Gemüse Bechamelkräutersosse Gurkensalat Buttermilchdessert	Auflauf mit Blumenkohl und Bio-Karotten - Wackelpudding	Gemüseragout Reis Salat mit Bio-Zucchini Bio-Obst	Nudelauf mit Mozzarella, Erbsen und Mais Paprikasosse Vanillepudding	
Das andere Menü	Bandnudeln Mit Pilz-Sahnesosse Krautsalat Obst	Kebab (Geflügel) Reis, Tzatziki Gurkensalat Buttermilchdessert	Fischragout (Rotbarsch, Pangasius) Bio-Kartoffeln, helle Sosse Salat aus Bio-Blattsalat Wackelpudding	Puten-Fruchtcurry Reis Salat mit Bio-Zucchini Bio-Obst	Kassler, Bratensosse (Schwein) Püree aus der Bio-Kartoffel Sauerkraut Vanillepudding	Lammeintopf
DGE Menü	21.09.2020 Kartoffelrösti überbacken Käse, Tomate, Schmand Maissalat Apfelmus	22.09.2020 gebratener Lachs, Vollkornreis Zitronen-Thymianbutter Gurkensalat Schokopudding	23.09.2020 Pfannkuchen gefüllt mit Spinat und Mozzarella - Naturjoghurt mit Marmelade	24.09.2020 Canneloni überbacken (Schwein) Tomatensosse Salat mit Bio-Kraut Bio-Obst	25.09.2020 Saltimbocca (Schwein, Schinken, Salbei) Nudeln, Salbeisosse Salat aus Bio-Karotten Donuts	26.09.2020
Veggie Menü	Käse-Nudeln Maissalat Tomatensosse Apfelmus	Erbsen-Bratlinge Gurkensalat Kürbissauce Schokopudding	Mediterranes Ofengemüse Bio-Paprika, Bio-Zucchini, Bio-Möhren, Knoblauchsosse Naturjoghurt mit Marmelade	Gemüseknuggets Graupen, helle Sosse Salat mit Bio-Kraut Bio-Obst	Gemüseleibchen Bio-Kartoffeln, helle Sosse Salat aus Bio-Karotten Donuts	
Das andere Menü	Kürbiscremesuppe Reibekuchen Apfelmus Bio-Obst	Reis-Hühnerchenpfanne mit Mais und Paprika - Schokopudding	Pfannkuchen gefüllt mit Speck (Schwein) und Pilzrahm - Naturjoghurt mit Marmelade	Schweinbraten Spätzle, Bratensosse Salat mit Bio-Kraut Bio-Obst	Heringsdip Bio-Kartoffeln Salat aus Bio-Karotten Donuts	weisser Bohneneintopf
DGE Menü	28.09.2020 Putenbrust im Knuspermatel Reis Blumenkohl-Curry Karamellpudding	29.09.2020 Fischknusperli (Weissfisch) Graupen, helle Sosse Salat aus Bio-Blattsalat Fruchtquark	30.09.2020 Vollkornspaghetti mit Rahmspinat - Bio-Obst	01.10.2020 Grillgemüse (Paprika, Karotten, Zucchini, Kartoffeln) mit Fetakäse Obst	02.10.2020 Gemüsecremesuppe mit Bio-Möhren, Brokkoli, Schupfnudeln Mohn und Zucker, eingelegte Birnen	03.10.2020
Veggie Menü	Kürbissuppe Germknödel Vanillesosse	Kürbisrisotto - Fruchtquark	Bauernpfanne mit Bio-Kartoffeln, Bohnen Tomatensosse Bio-Obst	Käsespätzle Röstzwiebel Selleriesalat Obst	Kartoffel-Kürbis-Auflauf mit Bio-Karotten Karottensosse Milchreis	
Das andere Menü	Hackbällchen (Schwein) in Paprikasosse mit Eibly Blumenkohl Karamellpudding	Rote Wurst (Schwein) Biokartoffeln, Bratensosse Salat aus Bio-Blattsalat Fruchtquark	Leberkäse (Schwein), Bratensosse Bratkartoffeln aus Bio-Kartoffeln Salat aus Bio-Tomaten Bio-Obst	Thunfisch-Nudel-Auflauf Selleriesalat - Obst	Hokifilet (Fisch) Bio-Kartoffeln, Karottensosse Salat aus Bio-Gurken Milchreis	Kartoffelsuppe Wienerle
DGE Menü	05.10.2020 Paprikacremesuppe Kaiserschmarrn Vanillesosse	06.10.2020 Rinderbraten Dinkelspätzle, Bratensosse (Rind) Salat aus Bio-Zucchini Bio-Obst	07.10.2020 Wildlachsfilet, helle Sosse Bio-Kartoffeln Salat mit Bio-Karotten Fruchtsalat	08.10.2020 Chickennuggets (Hühnchen) Vollkornreis Tomatensalat Nougatpudding	09.10.2020 Fischstäbchen (Scholle) Püree aus der Bio-Kartoffel Rahmspinat Bio-Obst	10.10.2020
Veggie Menü	veg. Gulasch Quinoa Salat aus Bio-Karotten Buttermilchdessert	Gemüsesagne Tomate, Bio-Karotte, Bio-Zucchini - Bio-Obst	Pilzragout Semmelknödel Salat mit Bio-Karotten Fruchtsalat	veg. Knusperle (Erbsen, Reis, Paprika) Reis, helle Sosse Tomatensalat Nougatpudding	Kürbisrösti Paprikasauce Bio-Kartoffeln Bio-Obst	
Das andere Menü	Gulasch (Rind/Schwein) Nudeln Salat aus Bio-Karotten Buttermilchdessert	Wienerle (Schwein) Salt mit Bio-Kartoffel & Gurke Brötchen Bio-Obst	Hühnerfrikassée Reis Salat mit Bio-Karotten Fruchtsalat	Pulled-Pork (Schwein) Salat aus Biokraut Brötchen Nougatpudding	Pfannkuchen gefüllt mit Bio-Karotten, Frischkäse - Bio-Obst	Gulaschsuppe Rind/Schwein Baguette

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 Muslimen 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= 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 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

