


































	MONTAG 14.02.2022	DIENSTAG 15.02.2022	MITTWOCH 16.02.2022	DONNERSTAG 17.02.2022	FREITAG 18.02.2022	SAMSTAG 19.02.2022
I. DGE Menue	 Blaukrautsalat Fischstäbchen (Scholle) A,C,G Vollkornreis Knoblauchsosse G BIO-Obst 	 Blattsalat Joghurdressing,G Seelachsfilet paniert,A,C,G Vollkornreis Tomatensosse G Remoulade C Naturjoghurt,G, Mandarinenstücke 	 Selleriesalat,G BIO-Sellerie  Nudeln A,C Tomatenpesto HC BIO-Obst 	 Mi-Nudel/Asiapfanne,G,I Sesam,Brokkoli, Möhren,Paprika Fruchtquark, Fruchtstücke G 	 Linsensalat gebratene Nudeln mit Ei A,C,G Bratensosse Rind I Berliner,A,G,F 	
II. Veggie Menue	 Polentataler,c Erbsen Käsesosse G BIO-Obst 	Griesköchensuppe,A,C,G, Dampfnudeln,A,C,G Schokososse,G 	 Süsskartoffel-Hanf-Taler G,I Brokkoli vegetarische Gemüsesosse G,I BIO-Obst 	 Karottensalat mit BIO-Karotten (G) Maisbratling,C,G Kartoffeln vegetarische Gemüsesosse G,I Fruchtquark, Fruchtstücke G 	Gemüseschnitzel A,C,G Nudeln A,C veg.Kräutersosse,G,I Berliner,A,G,F 	
III. Das andere Menue	 Blaukrautsalat Schupfnudeln,Kartoffeln, Sauerkraut, A,C,G BIO-Obst 	Blattsalat Joghurdressing,G Kohlrabi-Lasagne veg.A,C,G Naturjoghurt,G, Mandarinenstücke 	 Karotten-Hackeintopf(Rinc mit Kartoffeln BIO-Obst 	 Karottensalat mit BIO-Karotten (G)  Leberwurstchen,G,I Bratkartoffeln Apfelmus 	 Linsensalat Schweineröllchen,G Frischkäse-Kräuterfüllung Nudeln A,C Majoransosse,I,G Berliner,A,G,F 	 Kartoffelsuppe mit Wienerle G,1,I 

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.

Die mit dem Schwein gekennzeichneten Speisen sind für Muslime NICHT geeignet.

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 dem Löwen gekennzeichneten 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!