



	MONTAG 12.08.2024	DIENSTAG 13.08.2024	MITTWOCH 14.08.2024	DONNERSTAG 15.08.2024	FREITAG 16.08.2024	SAMSTAG 17.08.2024
Menue 1	Spaghetti A,C Hackbällchen, A,C,G,I (Rind+Schwein) Tomatensosse,G	Seelachsfilet paniert,A,C,G Vollkornreis helle Sosse A,G	Würstchengulasch,G,1 Nudeln A,C	Saltimbocca-Schnitzel Schinken,Salbei G,1 Nudeln A,C Salbeisosse,A,G	Caneloni-gefüllt, A,C,G Hack,überbacken Tomatensosse,G	
Veggie Menue	Nudeln A,C mediterrane Sosse,A,G,I	Blumenkohl-Käsetaler, A,C,G Reis Currysosse G	Brokkolicremesuppe,G Milchreis,G Zimt und Zucker	Kartoffelsalat,BIO-Kart. vegetarsiche Brühe,I vegetarische Maultaschen,A,C,G,I	Pfannkuchen mit Füllung,A,C,G Parmesan,G Mexikososse,A,G	
Das andere Menue	Rinderbraten vom BIO-Rind,I Spätzle A,C Kohlrabigemüse,G Bratensosse Rind I	Chickennuggets A,C,G Reis Currysosse G	Hähnchenschlegel Reis Bratensosse-Geflügel I	Kartoffelsalat,BIO-Kart. Rindermaultaschen, A,C,G,I Rinderbrühe,I	Geflügel-Kebab Reis Tzatziki Gurke,G	Gaisburger Marsch,Rindfleisch, Sellerie,Kartoffeln, Karotten,Spätzle,A,C,I Hauskuchen,A,C,G
Beilagensalat	roter Bohnensalat	Rettichsalat,G	Fenchelsalat Mandarinen	Blattsalat Joghurtdressing,G	Salat mit BIO-Gurken	
Dessert	Fruchtquark G	BIO-Obst	eingelegte-Kirschen,A	Bio-Griespudding G	BIO-Obst	

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 Verpflegung in Schulen". Ein vollwertiges, DGE-konformes Essen, besteht stets aus Hauptspeise, Salat (sofern keine Extra-Gemüsebeilage enthalten) und Dessert. 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 Eiererzeugnisse; D = Fisch und Fischerzeugnisse; E = Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse; F = Soja und Sojaerzeugnisse; HA=Mandel, 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!)