

Tel. 07344 6419 Fax 07344 21916

KW 19 09.05.2022 bis 14.05.2022



	MONTAG 09.05.2022	DIENSTAG 10.05.2022	MITTWOCH 11.05.2022	DONNERSTAG 12.05.2022	FREITAG 13.05.2022	SAMSTAG 14.05.2022
I. DGE Menue	Karottensalat BIO-Karotten,G	Tomatensalat	Rösti überbacken, Spinat, Tomate, Mozarella A,C,G	Bohnensalat	Gulaschsuppe, Paprika,Kartoffel, Rind,Schwein A,I	
	Orangendressing	Seelachsfilet natur G	Vanillecreme G	Schollenfilet, Basilikumkruste	Brötchen A,G	
	Pilzragout G,I	Vollkornreis	≯ %	Kartoffeln	Eisbergsalat	
	Semmelknödel A,C,G	helle Sosse A,G		Petersilien-Kartoffel-Sosse 🗯	Joghurtdressing,G	
	Obst 🥦	Waldmeister Wackelpudding		Apfelmus	Schokopudding G	
II. Veggie Menue	Karottensalat BIO-Karotten,G	Tomatensalat	Gurkensalat	Gemüsearemesuppe,G,I Karotten,Brokkoli	Eisbergsalat	
	Orangendressing	Back-Camenbert,A,C,G	Nudeln A,C	Reibekuchen,C,G	Joghurtdressing,G	
	Spargelpitzen in Rahm G	Preisselbeermarmelade	PaprSahne-Sosse,G	Apfelmus	Nudeln A,C	
	Semmelknödel A,C,G	Brötchen	Vanillecreme G	3 %	Karottengemüse G	
	Obst	Waldmeister Wackelpudding	5 %		Käsesosse G	
	3 %	3 %			Schokopudding G	
III. Das andere Menue	Karottensalat BIO-Karotten,G	Kartoffelpfanne,I Speckbohnen	Gurkensalat	Bohnensalat	Risotto G grüner Spargel	Hühnereintopf Möhren G,I
	Orangendressing	Waldmeister Wackelpudding	Schweineschnitzel natur	mit-Ei-geröstete Maultaschen,A,C,G	Schokopudding G	Hauskuchen,A,C,G
	Rinderbraten vom BIO-RindI	5 %	Spätzle A,C	Apfelmus	5 %	\$ %
	Bratensosse Rind I Spätzle A,C		Bratensosse I Vanillecreme G	**		
	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 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 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; LE = Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse; F = Soja und Sojaerzeugnisse; HA=Mandeln, HB = Haselnüsse, HC = Walnüsse, HD = Kaschunüsse, HE = Pecannüsse, HF = Peranüsse, HF = P

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)!)