

































	MONTAG 10.04.2023	DIENSTAG 11.04.2023	MITTWOCH 12.04.2023	DONNERSTAG 13.04.2023	FREITAG 14.04.2023	SAMSTAG 15.04.2023
I. DGE Menue		 roter Bohnensalat  Pizza Margarita,A,C,G   BIO-Obst	 Gemüsespätzle,A,C  Käsesosse G   Karotte/Kraut-Salat(G) BIO-Karotte,BIO-Kraut Mini Gebäck A,C,G 	 Gemüsebagel, A,C,G  Ebly-Gemüse (Karotte, Paprika) A   Schmor-Gurken-Sosse,G BIO-Obst 	 Gurkensalat  Alaska Seelachsfilet, Eipanade C   BIO-Kartoffeln  Remoulade C Milchreis G 	
II. Veggie Menue		roter Bohnensalat  Tortellini, A,C,G Frischkäse-Spinat-Füllung Tomatensosse G  BIO-Obst	 Karotte/Kraut-Salat(G) BIO-Karotte,BIO-Kraut  Kichererbsengulasch G   BIO-Obst  Reis Mini Gebäck A,C,G 	Blumenkohl-Karotten-Kartoffel Auflauf C,G   BIO-Obst 	Karotten-Zucchini-Puffer,C,G  Erbsen  Kräutersosse,I Milchreis G 	
III. Das andere Menue		 Gulaschsuppe, Paprika,Kartoffel, Rind,Schwein A,I   Brötchen A,G  BIO-Obst 	 Karotte/Kraut-Salat(G) BIO-Karotte,BIO-Kraut  Fischstäbchen (Scholle) A,C,G Reis Tomaten-Kräutersosse,G Mini Gebäck A,C,G 	Karottensalat  Putenschnitzel-Hawaii, Ananas,Käse,G Nudeln A,C Kräutersosse,I BIO-Obst  	Gurkensalat   Tafelspitz,I  BIO-Rind  BIO-Kartoffeln Meerrettichsosse G Milchreis G 	Thunfisch-Nudelauflauf A,C,G  Hauskuchen,A,C,G 

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 = Queensländnüsse; 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!