Tel. 07344 6419 Fax 07344 21916

KW 06 03.02.2025 bis 08.02.2025



	MONTAG 03.02.2025	DIENSTAG 04.02.2025	MITTWOCH 05.02.2025	DONNERSTAG 06.02.2025	FREITAG 07.02.2025	SAMSTAG 08.02.2025
Menue 1		Bifteki,A,G Hack mit Fetakäse A, C, AG, AH, Kohr	.Dē€	Wildgulasch A,G,I	Risotto mit Gemüse,G,I _{c, G}	
	Linsen. A;G	Tomatenreis	Vollkornspaghetti,A,C,G	Semmelknödel A,C,G A, C, AG	\$ 50	
	Spätzle A,C	Ajvar	Thunfisch-Tomatensos:	3 %		
	Wiener Würstchen,A,G,1 SEF, K	**	geriebener Käse,G ^G			
	211					
Veggie Menue	Nudeln A,C		Vollkornspaghetti,A,C,G A, AG	Pastinakensuppe,G,I		
	Karottengemüse	Gemüsebagel, A,C,G c, ı	Tomatensosse,G	Apfelstrudel,A,C,G	Gemüsestrudel,A,C,G	
	Kräutersosse,A,G	Tomatencouscous,A	geriebener Käse,G	Vanillesosse G	Schnittlauchsosse,I,G	
	5 %	helle Sosse A,G	5 57	5 %	5 %	
		≸ %				
Das andere Menue	Rindswurst,G,I,1	Hühnerfrikassée G	Rinder-Hackbraten, A,I,C,2 A, AG, AH, Kohr		Cevapcici-Rind,C	
	BIO-Kartoffeln	Reis	Kartoffelpürée G	Putenschnitzel-Hawaii, Ananas,Käse,G	Djuvec-Reis Erbsen,Paprika Tomate	
	Sauerkraut	F 3 ≒70	G Bratensosse Rind I	с Reis	Tomate AG, AR, GER, HAF, AD, KAM, AH Bratensosse Rind I	
	SaderRidat	2.0	Diaterisosse Mila 1	F	Diaterisosse Killa I	
	Bratensosse Rind I		*	Bratensosse-Geflügel I	5	



Tel. 07344 6419 Fax 07344 21916



KW 06 03.02.2025 bis 08.02.2025

	MONTAG 03.02.2025	DIENSTAG 04.02.2025	MITTWOCH 05.02.2025	DONNERSTAG 06.02.2025	FREITAG 07.02.2025	SAMSTAG 08.02.2025
	**					
Beilagensalat	Bohnensalat	Blattsalat	Blaukrautsalat	Selleriesalat G G, SEF, 2, 3, 6, 11, 12	Karottensalat	
	5 %	Essig-Öl-Dressing	3 %	3 %	Joghurtdressing,G	
		3 5€			* **	
Dessert	Vanillecreme G	BIO-Obst	Straciatellacreme,G	BIO-Obst	Fruchtsalat (Apfel,Traube,Orange)	
	5	5 5	5	5 %	6	

Tel. 07344 6419 Fax 07344 21916



Wir sind zertifiziert nach BIO-AHV, Kontrollstelle DE-Öko-006.



Ganzjährig in BIO-Qualität:

Ei und Eierspeisen, Spaghetti, Rindfleisch, Äpfel, Bananen, Karotten, Zwiebel, Kartoffeln, Kraut

Obst und Gemüse je nach Saison:

- Juni bis Oktober/November: Bohnen, Tomaten, Gurken, rote Beete, Fenchel, Paprika, Birnen, Zucchini, Melone
- Mai bis Juli: Erdbeeren, Kirschen
- September -März: Pastinaken, Steckrüben

Die mit dem Symbol "DGE" 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 DGE-Logo ausgezeichnet.

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

Alle mit dem Symbol "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)!

Deklarationspflichtige Allergene

, go	
Hauptallergene	L =
A = Gluten	I = S
B = Krebstiere	SEF :
C = Eier	K = 9
D = Fisch	S = S
E = Erdnüsse	LU =
F = Soja	WT =
G = Milch	

= Schalenfrüchte = Sellerie SEF = Senf < = Sesam S = Sulfite U = Lupinen NT = Weichtiere	

Glutenhaltige Allergene
AG = Weizen
AR = Roggen
GER = Gerste
HAF = Hafer
AD = Dinkel
KAM = Kamut
AH = Gluten-Hybride
•

Allergene von Schalenfrüchten HA = Mandeln HB = Haselnüsse HC = Walnüsse HD = Cashewnüsse HF = Perannüsse
HF = Pecannusse HF = Paranüsse
HG = Pistazie
HH = Macadamianüsse HS = Schalen-Hybride
•

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe

<u> Luguizgionic</u>	
1 = mit Geschmacksverstärker	7 = geschwefelt
2 = mit Farbstoff	8 = geschwärzt
3 = konserviert	9 = gewachst
4 = mit Nitritpökelsalz	10 = mit Phosphat
5 = mit Nitrat	11 = mit Süßungsmittel(n)
6 = mit Antioxidationsmittel	12 = enthält eine
	Phenylalaninquelle