Tel. 07344 6419 Fax 07344 21916

KW 07 10.02.2025 bis 15.02.2025



| | MONTAG 10.02.2025 | DIENSTAG 11.02.2025 | MITTWOCH 12.02.2025 | DONNERSTAG 13.02.2025 | FREITAG 14.02.2025 | SAMSTAG 15.02.2025 |
|---------------------|--|---|--|---|--|---------------------------|
| Menue 1 | DÓE | Nürnberger Würstchen I,G,1 | Gyros,I,J | - Leberwürstchen,G,I | Schweineröllchen,G,I Brät-Kräuterfüllung A, AG, AH, Kohr | |
| | Schollenfilet,paniert,A,C | Kartoffelpürée G | Reis F | Bratkartoffeln | Nudeln A,C A, C, AG | |
| | Vollkornreis | Bratensosse I | Tzatziki Gurke,G | ** | Majoransosse,I,G | |
| | Remoulade C G, SEF, 2, 3, 11, 12 | ≸ % | \$ €6 | | \$ | |
| Veggie Menue | Süsskartoffel-Hanf-Tale G,I | € Control of the con | | vegetarsiche Brühe,I | | |
| | Brokkoli | gebackener-Käse,G | gebratene Nudeln mit Ei A,C,G A, C, G, AG | Flädle,A,C,G, | Gemüseschnitzel A,C,G | |
| | vegetarische Gemüsesosse G,I | Brötchen A,G | vegetarisch-dunkle Sosse,A,I _{A, G, AG} | Ofenschlupfer,A,C,G,H/- C, E, G, L, HA, HB | Nudeln A,C | |
| | \$ | Preisselbeermarmelade | ≸ % | Vanillesosse G | Paprika-Sahne -Sosse,G c | |
| | | ₩ | | ≯ % | ≯ % | |
| Das andere Menue | Putengeschnetzeltes, Champignon A,G | Karotten,Kartoffel- Hackeintopf (Rind), G,I | Putenschnitzel natur | • | Hühnereintopf, Möhren,Reis,Erbsen,G,] | |
| | Reis F | Brötchen A,G | Spätzle A,C | Frikadelle(RInd), A,C | % | |
| | Erbsen | 5 % | Bratensosse-Geflügel I | Kartoffeln | | |
| | \$ ⊊ | | 3 50 | Bratensosse Rind I | | |
| | | | | ≯ % | | |



us Lamm, Asch Tel. 07344 6419 Mattheis Fax 07344 21916

Schmeck den Süden — Genuss außer Haus — Baden-Württemberg

KW 07 10.02.2025 bis 15.02.2025

| | MONTAG 10.02.2025 | | DIENSTAG 11.02.2025 | | MITTWOCH 12.02.2025 | DONNERSTAG 13.02.2025 | FREITAG 14.02.2025 | SAMSTAG 15.02.2025 |
|---------------|--------------------------|----------|----------------------------|-----|-----------------------------------|------------------------------|---------------------------|---------------------------|
| Beilagensalat | Bohnensalat | | Blattsalat | BiO | Karottensalat mit BIO-Karotten | Blaukrautsalat | Linsensalat | |
| | | 5 | Joghurtdressing,G G | | Joghurtdressing,G | 9 -7 | . 🥦 | |
| | | | 5 % | | 3 | | | |
| Dessert | BIO-Obst | | Naturjoghurt,G | BiO | BIO-Obst | Apfelmus | Bio-Schokopudding G | |
| | | ** | Obststücke | | 3 | *** | | |
| | | | 3 5% | | | | | |

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 = Paranüsse HF = Paranüsse |
| HG = Pistazie |
| HH = Macadamianüsse HS = Schalen-Hybride |
| • |

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe

| Zusutzstoric | |
|------------------------------|---------------------------|
| 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 |
| | |