Tel. 07344 6419 Fax 07344 21916

KW 45 04.11.2024 bis 09.11.2024



	MONTAG 04.11.2024	DIENSTAG 05.11.2024	MITTWOCH 06.11.2024		DONNERSTAG 07.11.2024	FREITAG 08.11.2024	SAMSTAG 09.11.2024
Menue 1	Kartoffelsuppe,I,G	Loše.	Leberkäse(Schwein);G,	₹	Frikadelle,A,C,G (Schwein)	Grünkohleintopf,I mit Kartoffeln, Mettenden,1,G(Schweir	
	Wienerle (Schwein)	Seelachsfilet paniert,A,C,G A, D, AG	Kartoffelsalat		Nudeln A,C	5 5	
	Brötchen A,G	BIO-Kartoffeln	schwäbischer Kartoffelsalat	~	Bratensosse I		
	5 5	Remoulade C G, SEF,,,,	Bratensosse I A, AG		5	k	
Veggie Menue		Kartoffeln			Blumenkohlcreme- Suppe,G,I	oše.	
	Gemüseschnitzel A,C,G	Erbsen	Brokkoli-Käse- Nuggets,A,G		Milchreis,G S	Blumenkohl-Käsetaler, A,C,G A, C, G, I, AG	
	Spätzle A,C	Kräuter-Bechamel,A,G	Reis F		Zimt und Zucker	Nudeln A,C	
	vegetarische dunkle-Sosse,I A, G, AG	\$	Tomatensosse,G AG, AR, GER, HAF, AD, KAM, AH		*	Paprika-Sahne -Sosse,G c	
Das andere Menue	paniertes Putenschnitzel,A,C,G A, G, AG, AH, Kohr	Rinderbraten,I	Rindermaultaschen, A,C,G,I A, C, I, AG	DÖE		Würstchengulasch (Geflügel),A,G,1	Lammeintopf mit Kürbis,A,G,I
	Vollkornnudeln A,C	Nudeln A,C A, C, AG	Rinderbrühe,I		Lammcurry,G	Brötchen A,G	Brötchen A,G
	vegetarische dunkle-Sosse,I A, G, AG	Bratensosse Rind I	3 53		Reis F	3 57	Hauskuchen,A,C,G



Tel. 07344 6419 Fax 07344 21916

KW 45 04.11.2024 bis 09.11.2024



		MONTAG 04.11.2024		DIENSTAG 05.11.2024			MITTWOCH 06.11.2024	DONNERSTA 07.11.2024	j		FREITAG 08.11.2024		SAMSTAG 09.11.2024
Beilagensalat	BiO	Karottensalat mit BIO-Karotten		Eisbergsalat			Blaukrautsalat	Selleriesalat G			Rettichsalat,G		
		Orangendressing		Joghurtdressing,G			5 %		**			***	
		3	4		***								
Dessert	BiO	BIO-Obst	BiO	Bio-Vanillecreme G		BiO	Bio-Griespudding G	eingelegte Pfirsich	ne	BIO	BIO-Obst		
		5	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
Hauptallergene
A = Gluten
B = Krebstiere
C = Eier
D = Fisch
E = Erdnüsse
F = Soja
G = Milch

L = Schalenfrüchte I = Sellerie SEF = Senf K = Sesam S = Sulfite LU = Lupinen WT = 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
HE = Pecannüsse
HF = Paranüsse
HG = Pistazie
HH = Macadamianüsse
HS = Schalen-Hybride

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe

Zu3utZ3torrC	
= mit Geschmacksverstärker	= geschwefelt
= mit Farbstoff	= geschwärzt
= konserviert	= gewachst
= mit Nitritpökelsalz	= mit Phosphat
= mit Nitrat	= mit Süßungsmittel(n)

= mit Antioxidationsmittel = enthält eine Phenylalaninguelle