Tel. 07344 6419 Fax 07344 21916

KW 46 11.11.2024 bis 16.11.2024



	MONTAG 11.11.2024	DIENSTAG 12.11.2024	MITTWOCH 13.11.2024	DONNERSTAG 14.11.2024	FREITAG 15.11.2024	SAMSTAG 16.11.2024
Menue 1	Lasagne Bolo (Rind/Schwein) A,C,G A,C,G,AG	Saltimbocca-Schnitzel Schinken,Salbei G,1 Nudeln A,C	Schupfnudeln,A,C,G A, C Speckwürfel,2 (Schwein)	Schollenfilet, Basilikumkruste,A	Frikadelle,A,C,G (Schwein) A,C,AG Nudeln A,C	
		A, C, AG Salbeisosse,A,G G	Sauerkraut	Vollkornnudeln A,C	A, C, AG Erbsen und Möhren	
		5 7	5 7	Basilikumsosse,A,G	Bratensosse I	
				**	**	
Veggie Menue	.ose	€	Kartoffelsuppe,I,G	Vollkornnudeln,A,C		
	Linsenbratling,G,I	Bandnudeln,A,C,G	Ofenschlupfer,A,C,G,H/ c, e, G, L, HA, HB	Tomatensosse,G ag, ar, ger, haf, ad, kam, ah	Spätzle A,C	
	Reis F	Kräutersosse,A,G,I	Vanillesosse G _G	geriebener Käse,G ^G	Karottengemüse	
	Joghurt-Dip,G	**	**	5 %	Brokkoli	
	5 5				Käsesosse,A,G	
					**	
Das andere Menue	Currywurst-Pute,G,I,1	Tafelspitz vom Rind,I		Rindsragout,I Tomaten,Karotte	Putenschnitzel natur	Grünkohleintopf,I mit Kartoffeln, Mettenden,1,G(Schweir SEF.
	Currysosse,A,G,I	BIO-Kartoffeln	Paprikaschnitzel (Pute)	Vollkornnudeln A,C	Spätzle A,C	BIO Brötchen A,G
	Reis F	Meerrettichsosse,A,G	Reis F	\$	Bratensosse-Geflügel I	Hauskuchen,A,C,G

Tel. 07344 6419 Fax 07344 21916

Schmeck den Süden — Genuss außer Haus — Baden-Württemberg

KW 46 11.11.2024 bis 16.11.2024

	MONTAG 11.11.2024	DIENSTAG 12.11.2024	MITTWOCH 13.11.2024	DONNERSTAG 14.11.2024	FREITAG 15.11.2024	SAMSTAG 16.11.2024
	ź	*	Bratensosse-Geflügel I		5 5	3 57,
			3 55			
Beilagensalat	Krautsalat	Eisbergsalat	Maissalat	Karottensalat	rote Beete Salat	
	ž	Joghurtdressing,G	5	Orangendressing	5 %	
		5 5		3 5%		
Dessert	BIO-Obst	Fruchtquark G	BIO-Obst	Naturjoghurt,G	eingelegte Birnen	
	ž	*	≯ ≈	Marmelade	3 %	
				3 %		

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