KW 22 26.05.2025 bis 31.05.2025



	MONTAG 26.05.2025	DIENSTAG 27.05.2025	MITTWOCH 28.05.2025	DONNERSTAG 29.05.2025	FREITAG 30.05.2025	SAMSTAG 31.05.2025
Zwischen - verpflegung	Zwischen - verpflegung Gemüse	Zwischen - verpflegung Gemüse	Zwischenverpflegung Obst		Zwischen - verpflegung Gemüse	
Menue 1 Haupt - komponente			₽			
			geb.Lachsfilet,A			
Menue 1 Sosse			Zitronensosse,A,G			
Menue 1 Beilage			Nudeln A,C			
Menue 1 Salat-Gemüse			Karottensalat			
			Joghurtdressing,G			
Menue 1 Dessert			Naturjoghurt,G ^G Obststücke			
Veggie 1 Suppe	Flädle,A,C,G, A, C, F, G, AG vegetarsiche Brühe,I					
Veggie 1 Haupt - komponente	Ofenschlupfer,A,C,G c, e, g, l, ha, hb	Doc.	Gemüsefrikadelle, A,C,G A, C, AG			

KW 22 26.05.2025 bis 31.05.2025



	MONTAG 26.05.2025	DIENSTAG 27.05.2025	MITTWOCH 28.05.2025	DONNERSTAG 29.05.2025	FREITAG 30.05.2025	SAMSTAG 31.05.2025
		Makkaroni mit Käse vermengt,A,C,G ^G			Pizza Margarita ,A,C,G Tomate,Käse _{A, F, G, SEF, AG}	
Veggie 1 Sosse	Vanillesosse G _G	Tomatensosse,G ag, ar, ger, haf, ad, kam, ah	vegetarische dunkle-Sosse,I A, G, AG			
Veggie 1 Beilage			Salzkartoffeln			
Veggie 1 Salat-Gemüse		Gurkensalat 🛸	Karottensalat		Blattsalat	
		Essig-/Öl Dressing (Gurke) KiGa port	Joghurtdressing,G		Essig-Öl-Dressing	
Veggie 1 Dessert		BIO-Obst	Naturjoghurt,G		BIO-Obst	
			Obststücke			
Das andere Haupt - komponente		Sauerbraten Rind,I	Rinder-Hackbraten, A,I,C,2 A, SEF, AG, AD, AH, Kohr		Würstchengulasch (Geflügel),A,G,1	
	Frühlingsrolle,A,G gefüllt mit Hühnchen und Gemüse,I A, C, F, G, I					
Das andere Sosse	süss-sauer-Sosse	Sauerbratenosse Rind,I	Bratensosse Rind I			
Das andere Beilage	Reis F	Spätzle A,C	Kartoffelpürée G		Nudeln A,C	



KW 22 26.05.2025 bis 31.05.2025

	MONTAG 26.05.2025	DIENSTAG 27.05.2025	MITTWOCH 28.05.2025	DONNERSTAG 29.05.2025	FREITAG 30.05.2025	SAMSTAG 31.05.2025
Das andere Salat-Gemüse	Maissalat	Gurkensalat 😘	Karottensalat		Blattsalat	
Das andere Dessert	Apfelmus	Essig-/Öl Dressing (Gurke) KiGa port BIO-Obst	Joghurtdressing,G G, 6 Naturjoghurt,G G Obststücke		Essig-Öl-Dressing BIO-Obst	
Veggie 2 Haupt - komponente	Basilikumnudeln,A,C,G	Kartoffeleintopf mit Roten Bohnen,A,G	Semmelknödel A,C,G A, C, AG		Rösti überbacken mit Brokkoli, Blumenkohl,G,C ^G	
Veggie 2 Sosse	Tomaten-Sahne-Sauce,		Schwarzwurzelragout,A		Helle Sosse, A,G	
Veggie 2 Salat-Gemüse	Maissalat	Gurkensalat 🧀	Karottensalat		Blattsalat	
		Essig-/Öl Dressing (Gurke) KiGa port	Joghurtdressing,G		Essig-Öl-Dressing	
Veggie 2 Dessert	Apfelmus	BIO-Obst	Naturjoghurt,G		BIO-Obst	
			Obststücke			



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

<u> Lugutzgtonic</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