Tel. 07344 6419 Fax 07344 21916

KW 20 12.05.2025 bis 16.05.2025



	MONTAG 12.05.2025	DIENSTAG 13.05.2025	MITTWOCH 14.05.2025	DONNERSTAG 15.05.2025	FREITAG 16.05.2025	SAMSTAG 17.05.2025
Menue 1	grüne Nudeln A,C	LDSE.	Schweineschnitzel natur		Chilli con Carne - Kidneybohnen G,I AG, AR, GER, HAF, AD, KAM, AH	
	Käse-Schinkensosse,A,(Spargelauflauf Speck(Schwein), BIO-Kartoffeln,A,C,G	Spätzle A,C	gebratenes Wildlachsfilet,A	Brötchen A,G	
	3 %	3 %	Erbsen	Vollkornreis	3 5%	
			Bratensosse I	helle Sosse A,G		
			3 %	3 %		
Veggie Menue	Gemüseleibchen,Karo.,	Pastinakensuppe,G,I	Nudeln A,C	Vollkornreis	₽	
	Kartoffeln	Griesbrei A,C,G	Tomatensosse,G	Paprikaragout,A	Chilli-sin-Carne(veg.) Kidneybohnen,A,I	
	vegetarische dunkle-Sosse,I A, G, AG	* **	geriebener Käse,G ^G	* **	Brötchen A,G	
Das andere Menue		Puten-Frucht-Curry G		Käse-Lauch-Hack (Rind)-Suppe,G,I	Geflügel-Kebap	
	Putenschnitzel natur	Reis F	Rindsragout,I Tomaten,Karotte	Brötchen A,G	Reis F	
	Nudeln A,C	3 ≈	Nudeln A,C A, C, AG	5 ≈	Tzatziki Gurke,G	
	Bratensosse-Geflügel I		5 %		5 55	
	≸ %					



s Lamm, Asch Tel. 07344 6419 Mattheis Fax 07344 21916 wo-lamm.de

KW 20 12.05.2025 bis 16.05.2025



	MONTAG 12.05.2025	DIENSTAG 13.05.2025	MITTWOCH 14.05.2025	DONNERSTAG 15.05.2025	FREITAG 16.05.2025	SAMSTAG 17.05.2025
Beilagensalat	Kohlrabisalat	Fenchelsalat Mandarinen	Blattsalat	Gurkensalat	Maissalat	
	9 -%	3 %	Essig-Öl-Dressing	Essig-/Öl Dressing (Gurke) Krippe port	\$ %	
			3 7	3 %		
Dessert	Naturjoghurt,G	Erdbeer-Rhabarber-Raç	Fruchtsalat (Apfel,Traube,Orange)	Bio-Schokojoghurt,G	BIO-Obst	
	Marmelade	***	3 %	3 %	5 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

<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