KW 21 19.05.2025 bis 24.05.2025



	MONTAG 19.05.2025	DIENSTAG 20.05.2025	MITTWOCH 21.05.2025	DONNERSTAG 22.05.2025	FREITAG 23.05.2025	SAMSTAG 24.05.2025
Zwischen - verpflegung	Zwischen - verpflegung Gemüse	Zwischenverpflegung Obst	Zwischen - verpflegung Gemüse	Zwischenverpflegung Obst	Zwischen - verpflegung Gemüse	
Menue 1 Haupt - komponente						
				Kabeljau gekocht		
Menue 1 Sosse				Karotten-Lauch-Sosse,/		
Menue 1 Beilage				Reis F		
Menue 1 Salat-Gemüse				Gurkensalat mit BIO-Gurken		
				Schmanddressing, G _{G, 6}		
Menue 1 Dessert				Fruchtquark G		
Veggie 1 Suppe	Karottencreme- Suppe,G					
Veggie 1 Haupt - komponente	Apfelringe,A,C,G	Spinatknödel,A,C,G		Nudeln A,C		
	7, 0, 0, 10	7, 5, 5	Grillkäse,G ^G	, , , , ,	Kartoffelrösti,C	

KW 21 19.05.2025 bis 24.05.2025



	MONTAG 19.05.2025	DIENSTAG 20.05.2025	MITTWOCH 21.05.2025	DONNERSTAG 22.05.2025	FREITAG 23.05.2025	SAMSTAG 24.05.2025
Veggie 1 Sosse	Vanillesosse G	Tomatenragout,G,I	hausgemachtes Ketchup,G,I	Brokkolisosse,A,G	vegetarische Gemüsesosse G,I	
Veggie 1 Beilage			Sesambrötchen,A,C;G;			
Veggie 1 Salat-Gemüse		Rettichsalat,G	Salablatt,Tomate,Gurke	Gurkensalat mit BIO-Gurken	Blumenkohl	
				Schmanddressing, G		
Veggie 1 Dessert		Straciatellaquark,G	®O BIO-Obst	Fruchtquark G	®O BIO-Obst	
Das andere Suppe	Ajvar					
Das andere Haupt - komponente	Cevapcici-Rind,C	Frikadelle(RInd), A,C	Hamburgerpatty-BIO Rind KiGa port	Hühnereintopf, Möhren,G,I	Putengeschnetzeltes, Champignon A,G	
Das andere Sosse	helle Sosse A,G	Bratensosse Rind I	hausgemachtes Ketchup,G,I			
Das andere Beilage	Djuvec-Reis Erbsen, Parpika,Tomate AG, AR, GER, HAF, AD, KAM, AH	Nudeln A,C	Sesambrötchen,A,C;G;	Brötchen A,G	Kartoffelrösti,A,C	
Das andere Salat-Gemüse	Kohlrabisalat,G	Rettichsalat,G	Salablatt,Tomate,Gurke	Gurkensalat mit BIO-Gurken	Blattsalat	
				Schmanddressing, G _{G,6}	Essig-Öl-Dressing	



KW 21 19.05.2025 bis 24.05.2025

	MONTAG 19.05.2025	DIENSTAG 20.05.2025	MITTWOCH 21.05.2025	DONNERSTAG 22.05.2025	FREITAG 23.05.2025	SAMSTAG 24.05.2025
Das andere Dessert	BIO-Obst	Straciatellaquark,G	BIO-Obst	Fruchtquark G	BIO-Obst	
Veggie 2 Haupt - komponente	Gemüse-Reis-Bällchen	Kartoffelgratin G	Sellerierösti,A,I	Spaghetti A,C	gefüllte-Paprika,Mais,Er	
Veggie 2 Sosse	Tomatensosse,G ag, ar, ger, haf, ad, kam, ah	vegetarische dunkle-Sosse,I A, G, AG	vegetarisch-dunkle Sosse,A,I _{A, G, AG}	Tomatenpesto HC	Gemüsesosse,I	
Veggie 2 Salat-Gemüse	Kohlrabisalat,G	Karottengemüse	Salat mit BIO-Tomaten,K	Gurkensalat mit BIO-Gurken	Blattsalat	
				Schmanddressing, G $_{\text{G,6}}$	Essig-Öl-Dressing	
Veggie 2 Dessert	BIO-Obst	Straciatellaquark,G	®IO-Obst	Fruchtquark G	BIO-Obst	



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 = Pecannusse 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