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
Zwischen - verpflegung	Zwischenverpflegung Obst	Zwischen - verpflegung Gemüse	Zwischen - verpflegung Gemüse	Zwischenverpflegung Obst	Zwischen - verpflegung Gemüse	
Menue 1 Haupt - komponente						
				gebratenes Wildlachsfilet,A		
Menue 1 Sosse				helle Sosse A,G		
Menue 1 Beilage				Vollkornreis		
Menue 1 Salat-Gemüse				Gurkensalat 🧀		
				Essig-/Öl Dressing (Gurke) KiGa port		
Menue 1 Dessert				Bio-Schokojoghurt,G		
Veggie 1 Suppe		Pastinakensuppe,G,I				
Veggie 1 Haupt - komponente	Gemüseleibchen,Karo.,	Griesbrei A,C,G	Nudeln A,C	Paprikaragout, A		
	A, C, AG	C, G	A, AG		Chilli-sin-Carne(veg.) Kidneybohnen,A,I	

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
Veggie 1 Sosse	vegetarische dunkle-Sosse,I A, G, AG		Tomatensosse,G ag, ar, ger, haf, ad, kam, ah			
Veggie 1 Beilage	Salzkartoffeln		geriebener Käse,G	Vollkornreis	Brötchen A,G	
Veggie 1 Salat-Gemüse	Kohlrabisalat,G		Blattsalat	Gurkensalat 😘	Maissalat	
			Essig-Öl-Dressing	Essig-/Öl Dressing (Gurke) KiGa port		
Veggie 1 Dessert	Naturjoghurt,G ^G	Erdbeer-Rhabarber-Raç	Fruchtsalat (Apfel,Traube,Orange)	Bio-Schokojoghurt,G	BIO-Obst	
	Marmelade					
Das andere Suppe				Käse-Lauch-Hack(Rind)		
Das andere Haupt - komponente	nose.	Puten-Frucht-Curry G			Geflügel-Kebap	
	Putenschnitzel natur		Rindsragout,I Tomaten,Karotte			
Das andere Sosse	Bratensosse-Geflügel I				Tzatziki Gurke,G	
Das andere Beilage	Nudeln A,C	Reis F	Nudeln A,C	Brötchen A,G	Reis F	
Das andere Salat-Gemüse	Kohlrabisalat,G	Fenchelsalat mit Mandarinen	Blattsalat	Gurkensalat 😘	Maissalat	



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
Das andere Dessert	Naturjoghurt,G ^G Marmelade	Erdbeer-Rhabarber-Ra <u>c</u>	Essig-Öl-Dressing Fruchtsalat (Apfel,Traube,Orange) ⁶	Essig-/Öl Dressing (Gurke) KiGa port Bio-Schokojoghurt,G	®Ø BIO-Obst	
Veggie 2 Suppe			veg. Erbseneintopf,A,G,I			
			Veggie Würstchen			
Veggie 2 Haupt - komponente	Karottennudeln,A,C	Kichererbsengulasch,A,		Kartoffelknödel,A,C,	Brokkolilasagne, A,C,G	
Veggie 2 Sosse	Schnittlauchsosse,I,G			Champignonrahmsosse		
Veggie 2 Beilage		Reis F				
Veggie 2 Salat-Gemüse	Kohlrabisalat,G	Fenchelsalat mit Mandarinen	Blattsalat	Gurkensalat 🥌	Maissalat	
			Essig-Öl-Dressing	Essig-/Öl Dressing (Gurke) KiGa port		
Veggie 2 Dessert	Naturjoghurt,G ^G Marmelade	Erdbeer-Rhabarber-Rac	Fruchtsalat (Apfel,Traube,Orange) ⁶	Bio-Schokojoghurt,G	BIO-Obst	

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> 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