

Tel. 07344 6419 Fax 07344 21916

KW 42 13.10.2025 bis 18.10.2025



	MONTAG 13.10.2025	DIENSTAG 14.10.2025	MITTWOCH 15.10.2025	DONNERSTAG 16.10.2025	FREITAG 17.10.2025	SAMSTAG 18.10.2025
Menue 1	Schupnudeln,A,C,G mit Speck(Schwein),2 und Sauerkraut A, C, 3, 4, 6, 10	← → → → → → → → → → → → → → → → → → →	Schweineschnitzel natur		paniertes,A,C,G Schweineschnitzel	
	5	Kartoffelsalat	Nudeln A,C A, C, AG	Fischstäbchen (Seelachs) A,C,G	Spätzle A,C	
		Bratensosse I	Pilz-Sahne-Sosse,A,G	Kartoffeln	Bratensosse I	
		5 5	5 5	Schnittlauchsosse,A,G	3 5%	
				**		
Veggie Menue	Makkaroni mit Käse vermengt,A,C,G			Erbsenpuffer,G,C	₽	
	Tomatensosse,G AG, AR, GER, HAF, AD, KAM, AH	vegetarsiche Brühe,I Erbsen,Möhren	panierte Zucchini A,C, A, G, AG, AD, AH, Kohr Reis	Kartoffeln Schnittlauchsosse,A,G	Schupfnudeln,A,C,G A,C Karotten,Brokkoli	
		Pfannkuchen,A,C,G A, C, G, AG	F Kräutersosse,A,G ^G	G ≸	Petersiliensosse G	
		Zimt und Zucker	₩		\$	
Das andere Menue	DGE .	Putenschnitzel natur	Frühlingsrolle,A,G gefüllt mit Hühnchen und Gemüse,I A, C, F, G, I	Chickennuggets A,C,G A, C, F, G, SEF, AG	Wurstsalat(Geflügel) mit Käse,G	
	Vollkornspaghetti,A,C,G	Nudeln A,C A, C, AG	MI-Nudeln,A,C	Reis F	Brötchen A,G	
	Bolognese (BIO-Rind),A,G I, AG, AR, GER, HAF, AD, KAM, AH	Tomatensosse,G ag, ar, ger, haf, ad, kam, ah	süss-sauer-Sosse	Currysosse G	5 5	



Tel. 07344 6419 Fax 07344 21916

Schmeck den Süden — Genuss außer Haus — Baden-Württemberg

KW 42 13.10.2025 bis 18.10.2025

	MONTAG 13.10.2025	DIENSTAG 14.10.2025	MITTWOCH 15.10.2025	DONNERSTAG 16.10.2025	FREITAG 17.10.2025	SAMSTAG 18.10.2025
	geriebener Käse,G ^G	**	**	5 5		
Beilagensalat	rote Beete Salat	Krautsalat	Bohnensalat	Eisbergsalat	Paprikasalat	
	**	5	5	Joghurtdressing,G	**	
				3 %		
Dessert	Zwetschgenkompott,A	Apfelmus	Bio-Schokopudding G	Fruchtsalat (Apfel,Traube,Orange) ⁶	Fruchtquark G	
	3 50	3 %	3 %	3 -7	3 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

Zusutzstoric	
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