Tel. 07344 6419 Fax 07344 21916

KW 26 23.06.2025 bis 27.06.2025



	MONTAG 23.06.2025	DIENSTAG 24.06.2025	MITTWOCH 25.06.2025	DONNERSTAG 26.06.2025	FREITAG 27.06.2025	SAMSTAG 28.06.2025
Menue 1	□	Wiener Würstchen,A,G,1	Chilli con Carne - Kidneybohnen G,I AG, AR, GER, HAF, AD, KAM, AH	Weisswurst,G	Königsberger-Klopse,C,	
	gebratenes Zanderfilet A	Spätzle A,C	Brötchen A,G	Bretzel,A,G	Kartoffeln	
	BIO-Kartoffeln	Linsen. A;G	3 %	süsser Senf SEF	Kapern-Sosse,A,G	
	Zitronen-Thymian- Sauce,A,C,G	≸ %		9 5⊼	\$ 74	
Veggie Menue	Erbsen-Bratlinge,C,G	Gemüsenuggets,C,G,I		Nudeleinlage,A,C		
	Vollkornreis	Kartoffeln	Chilli-sin-Carne(veg.) Kidneybohnen,A,I	vegetarsiche Brühe,I	Käsespätzle,A,C,G	
	Tomatensosse,G ag, ar, ger, haf, ad, kam, ah	Brokkoli	Bo Brötchen A,G	Apfelringe,A,C,G	Röstzwiebel,A A, AG, AD, AH, Kohr	
	5 %	vegetarische Gemüsesosse G,I	≸ %	Vanillesosse G	5 %	
		5 %		3 %		
Das andere Menue	Geflügel-Kebap	Geflügel-Hackrib,A,C	Rinder-Hackbraten, A,I,C,2 A, SEF, AG, AD, AH, Kohr		Wurstsalat(Geflügel) mit Käse,G I, SEF, 3, 6, 10, 12	
	Reis F	Vollkornreis	Kartoffelpürée G	Cevapcici-Rind,C	Brötchen A,G	
	Tzatziki Gurke,G	Kräutersosse,A,G	Bratensosse Rind I	Djuvec-Reis Erbsen,Paprika Tomate	≸ %	
	G ≫	G ≯	5 %	ag, ar, ger, haf, ad, kam, ah Ajvar		
				3 55		



Tel. 07344 6419 Fax 07344 21916

KW 26 23.06.2025 bis 27.06.2025



	MONTAG 23.06.2025	DIENSTAG 24.06.2025	MITTWOCH 25.06.2025	DONNERSTAG 26.06.2025	FREITAG 27.06.2025	SAMSTAG 28.06.2025
Beilagensalat	Karottensalat	Salat mit BIO-Gurken	Blattsalat	Zucchinisalat	Tomatensalat ĸ	
	Orangendressing 6	Schmanddressing, G G, 6	Essig-Öl-Dressing	5 5	\$	
	3 %	3 %	≯ %			
Dessert	BIO-Obst	Naturjoghurt,G	Bio-Schokopudding G	BIO-Obst	Bio-Vanillecreme G	
	≸ %	Obststücke	\$ %	**	**	
		35 %				

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