Tel. 07344 6419 Fax 07344 21916

KW 14 31.03.2025 bis 05.04.2025



	MONTAG 31.03.2025	DIENSTAG 01.04.2025	MITTWOCH 02.04.2025	DONNERSTAG 03.04.2025	FREITAG 04.04.2025	SAMSTAG 05.04.2025
Menue 1	Kassler	Chilli con Carne - Kidneybohnen G,I AG, AR, GER, HAF, AD, KAM, AH	Gyros,I,J	mit-Ei-geröstete Maultaschen,A,C,G	LDGE.	
	Kartoffelpürée G	Brötchen A,G	Tzatziki Gurke,G	5 5	vegetarischer Linseneintopf,G,I	
	Bratensosse I	5 5	Bratkartoffeln		Wiener Würstchen,A,G,1	
	%		5		Brötchen A,G	
Veggie					Frühlingsrolle,A,C,G,I	
Menue			Déc.		Gemüsefüllung A, C, G, I, SEF	
	Kartoffelpürée G	Chilli-sin-Carne(veg.) Kidneybohnen,A,I	Blumenkohl-Curry- Suppe,G,I	Quinoa-Cranberry-Taler	Reis F	
	Brokkoli	Brötchen A,G	Apfelringe,A,C,G A, C, G, AG	Kartoffeln	süss-sauer-Sosse	
	vegetarische dunkle-Sosse,I A. G. AG	**	Vanillesosse G	Tomatensosse,G	∌ ⊊	
	بران, المنافقة المنا		*	AO, AI, GER, I AI , AD, IGNI, AI I		
Das andere Menue	Hühnerbrust,Natur	Rinder-Hackbraten, A,I,C,2	Hähnchenschlegel	Kartoffelsalat	Frühlingsrolle,A,G gefüllt mit Hühnchen und Gemüse,I	
	Deie	A, AG, AH, Kohr	SEF	Diadouhuiih o T	A, C, F, G, 1	
	Reis F	Nudeln A,C A, C, AG	Reis F	Rinderbrühe,I	Reis F	
	Estragon-Sahne-Sosse,, c, g	Bratensosse Rind I	Bratensosse-Geflügel I	Rindermaultaschen, A,C,G,I A, C, I, AG	süss-sauer-Sosse	
	34	9 7	97	97	9 7	



Tel. 07344 6419 Fax 07344 21916



KW 14 31.03.2025 bis 05.04.2025

	MONTAG 31.03.2025	DIENSTAG 01.04.2025	MITTWOCH 02.04.2025	DONNERSTAG 03.04.2025	FREITAG 04.04.2025	SAMSTAG 05.04.2025
Allergiker Essen	Allergiker	Allergiker	Allergiker	Allergiker	Allergiker	
Beilagensalat	gelbe Beete Salat	Karottengemüse	Karottensalat mit BIO-Karotten	Maissalat	Gurkensalat	
	35 7		Orangendressing		Schmanddressing,G 🥌	
Dessert	Bio-Griespudding G G S S S S S S S S S S S S S S S S S S	Straciatellacreme,G	BIO-Obst	Naturjoghurt,G ^G Marmelade	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> 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