Tel. 07344 6419 Fax 07344 21916

KW 25 16.06.2025 bis 20.06.2025



	MONTAG 16.06.2025	DIENSTAG 17.06.2025	MITTWOCH 18.06.2025	DONNERSTAG 19.06.2025	FREITAG 20.06.2025	SAMSTAG 21.06.2025
Menue 1		Cordon-Bleue,A,C,G	Lasagne Bolo (Rind/Schwein) A,C,G A, C, G, I, AG, AR, GER, HAF, AD, KAM, AH		Nürnberger Würstchen I,G,1	
	Matjesfilet,D,G	Nudeln A,C A, C, AG	* **		Kartoffelpürée G	
	Joghurtsosse,Hausfrau Gurke,Joghurt,G ^G Kartoffeln	Bratensosse I A, AG			Bratensosse I A, AG	
Veggie Menue	Gnocchi,A,C A, C, AG Basilikumsosse,A,G G	Sesambrötchen,A,C;G;	Sellerieschnitzel, I,A,C,G A, C, AG, AD, AH, Kohr Kartoffeln		Kohlrabicremesuppe G Apfelstrudel,A,C,G	
	Brokkoli	Veggie Hamburgerbratling	vegetarische dunkle-Sosse,I _{A, G, AG}		Vanillesosse G	
	5 5	Salablatt,Tomate,Gurke	3 77		5 5	
		hausgemachtes Ketchup,G,I				
		\$				
Das andere Menue	Spaghetti A,C	Sesambrötchen,A,C;G;	Rinderbraten,I		Wienerle-Geflügel,1,I,G	
	Bolognese (Rind),A,G I, AG, AR, GER, HAF, AD, KAM, AH	Hamburgerpatty,Rind	Nudeln A,C		Kartoffelsalat	
	geriebener Käse,G	Salablatt,Tomate,Gurke	Kohlrabigemüse,G		Senf, A	
	5 5	hausgemachtes Ketchup,G,I	Bratensosse Rind I		Brötchen A,G	



Tel. 07344 6419 Fax 07344 21916

Schmeck den Süden — Genuss außer Haus — Baden-Württemberg

KW 25 16.06.2025 bis 20.06.2025

	MONTAG 16.06.2025	DIENSTAG 17.06.2025	MITTWOCH 18.06.2025	DONNERSTAG 19.06.2025	FREITAG 20.06.2025	SAMSTAG 21.06.2025
		Š	5 5		3 50	
Beilagensalat	BIO-Karottensticks	Fenchelsalat Mandarinen	BIO-Tomate-/BIO-Gurk Salat		Salat mit BIO-Tomaten,K	
	5 5	:	3 57		5 50	
Dessert	Fruchtsalat (Apfel,Traube,Orange)	BIO-Obst	Bio-Vanillecreme G		Bio-Schokopudding G	
	· ***	ž	**		₩	

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