Tel. 07344 6419 Fax 07344 21916

KW 18 28.04.2025 bis 02.05.2025



	MONTAG 28.04.2025	DIENSTAG 29.04.2025	MITTWOCH 30.04.2025	DONNERSTAG 01.05.2025	FREITAG 02.05.2025	SAMSTAG 03.05.2025
Menue 1	Doğe	gemischtes Gulasch,A,I BIO-Rind/Schwein	Frikadelle,A,C,G (Schwein)		Nürnberger Würstchen I,G,1	
	Fischstäbchen (Seelachs) A,C,G ^{A, D, AG}	Brötchen A,G	Nudeln A,C A, C, AG		Kartoffelpürée, BIO-Kartoffeln G	
	Vollkornnudeln A,C A, AG Majoransosse,I,G G ****	**	Bratensosse I A, AG ***		Bratensosse I A, AG	
Veggie Menue	vegetarisches Gulasch,G,I					
	Nudeln A,C	Gemüsenuggets,C,G,I	Spaghetti A,C		Blumenkohlcreme- Suppe,G,I ^C	
	\$	Reis F helle Sosse A,G G	Karotten-Lauchsosse,A,		Kaiserschmarrn, A,C,G A, C, G, AG	
		3 %				
Das andere Menue	Ofenhähnchen,Indisch, Kokos und Paprika	Cevapcici-Rind,C	Hühnerfrikassée G	Gulaschsuppe, Paprika,Kartoffel, Rind,Schwein A,I	paniertes Putenschnitzel,A,C,G A, G, AG, AH, Kohr	
	Sosse Ofenhähnchen indisch,G	Djuvec-Reis Erbsen,Paprika Tomate AG, AR, GER, HAF, AD, KAM, AH	Reis	Brötchen A,G	Spätzle A,C	
	Reis	helle Sosse A,G	Karottengemüse	Hauskuchen,A,C,G	Champignonrahmsosse A, C, AG	
	5 5	Ajvar 蜗	5 93		\$	



Tel. 07344 6419 Fax 07344 21916

Schmeck den Süden — Genvss avßer Havs — Baden-Württemberg

KW 18 28.04.2025 bis 02.05.2025

	MONTAG 28.04.2025	DIENSTAG 29.04.2025	MITTWOCH 30.04.2025	DONNERSTAG 01.05.2025	FREITAG 02.05.2025	SAMSTAG 03.05.2025
Beilagensalat	Blattsalat	Bohnensalat	Karottensticks 🥌		Zucchinisalat	
	Joghurtdressing,G G	3 5%	3 %		3 √7	
Dessert	BIO-Obst	Mascarpone-Maracuja- Creme,G	Naturjoghurt,G		Apfelmus	
	≯ %		Obststücke			
			3 %			

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 = Pecannusse 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