

Tel. 07344 6419 Fax 07344 21916

KW 39 22.09.2025 bis 27.09.2025



	MONTAG 22.09.2025	DIENSTAG 23.09.2025	MITTWOCH 24.09.2025	DONNERSTAG 25.09.2025	FREITAG 26.09.2025	SAMSTAG 27.09.2025
Menue 1	Tortellini,gefüllt,Hack,A überbacken,Tomatensc A, C, G, I, AG, AR, GER, HAF, AD, KAM, AH	₽	Schweinebraten	Semmelknödel	Saltimbocca-Schnitzel Schinken,Salbei G,1	
	Tomatensosse,G ag, ar, ger, haf, ad, kam, ah	geb.Lachsfilet,A	Spätzle A,C	A,C,G A, C, AG Pilzragout mit	Nudeln A,C a, c, ag	
	*	Vollkornnudeln A,C	Bratensosse I A, AG	Speck Schwein),A,G,1,2,4,5,:	Salbeisosse,A,G	
		Zitronen-Thymian-Butte	%	* **	**	
Veggie Menue		Nudeln A,C	*	Kürbiscreme-Suppe,G,I		
	Tortellini, A,C,G Frischkäse-Spinat- Füllung	Tomatenpesto HC	Pfannkuchen mit Füllung,A,C,G	Reibekuchen,A,C,G	Pellkartoffeln	
	Tomatensosse,G AG, AR, GER, HAF, AD, KAM, AH	***	Spinat Mozzarella,A,C,G c, G Curry-Kräutersosse,A,G	≯ %	Kräuterquark,G	
			G SA			
Das andere Menue	Chickennuggets A,C,G A, C, F, G, SEF, AG	Sesambrötchen,A,C;G;	Cevapcici-Rind,C	Putenschnitzel-Hawaii, Ananas,Käse,G ^G	Frikadelle(RInd), A,C A,C	
	Reis F	Chickenburger, A	Djuvec-Reis Erbsen,Paprika Tomate AG, AR, GER, HAF, AD, KAM, AH	Reis F	Nudeln A,C	
	Tomatensosse,G AG, AR, GER, HAF, AD, KAM, AH	Salablatt,Tomate,Gurke	Ajvar	Bratensosse-Geflügel I	Bratensosse Rind I	

Tel. 07344 6419 Fax 07344 21916

Schmeck den Süden — Genuss außer Haus — Baden-Württemberg

KW 39 22.09.2025 bis 27.09.2025

	MONTAG 22.09.2025	DIENSTAG 23.09.2025	MITTWOCH 24.09.2025	DONNERSTAG 25.09.2025	FREITAG 26.09.2025	SAMSTAG 27.09.2025
	,	hausgemachtes Ketchup,G,I	**	**	**	
Salat-Rohkost	Bohnensalat	Blattsalat	Krautsalat	Gurkensalat	Karottensalat mit BIO-Karotten	
	:	Joghurtdressing,G	5	Schmanddressing, G G, 6	Orangendressing	
		**		3 50	≯ ⊼	
Dessert	BIO-Obst	Bio-Schokopudding G	Naturjoghurt,G	Apfelmus	BIO-Obst	
	;	× ×	Marmelade	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