

KW 26	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Classic	Geflügel-Kebab Reis Tzatziki Gurke ^G	Forellenfilet ^A BIO-Kartoffeln Zitronen-Thymian-Soße ^{A,C,G}	Chili-sin-Carne (veg.) Kidneybohnen ^{A,I} Brötchen ^{A,G}	Nudeleinlage ^{A,C} Vegetarische Brühe ^I Apfelfringe ^{A,C,G} Vanillesoße ^G	Käsespätzle ^{A,C,G} Röstzwiebeln ^A
Vegetarisch	Erbsenbratlinge ^{C,G} Reis Tomatensoße ^G	Gemüsenuggets ^{C,G,I} Kartoffeln Brokkoli Vegetarische Gemüsesoße ^{G,I}	Chili-sin-Carne (veg.) Kidneybohnen ^{A,I} Brötchen ^{A,G}	Nudeleinlage ^{A,C} Vegetarische Brühe ^I Apfelfringe ^{A,C,G} Vanillesoße ^G	Käsespätzle ^{A,C,G} Röstzwiebeln ^A
Wochengericht	Semmelknödel ^{A,C,G} Vegetarische dunkle Soße ^{A,I}	Semmelknödel ^{A,C,G} Vegetarische dunkle Soße ^{A,I}	Semmelknödel ^{A,C,G} Vegetarische dunkle Soße ^{A,I}	Semmelknödel ^{A,C,G} Vegetarische dunkle Soße ^{A,I}	Semmelknödel ^{A,C,G} Vegetarische dunkle Soße ^{A,I}
Salat/Gemüse	Maissalat	BIO-Gurkensalat	Blattsalat, Essig-Öl-Dressing	Zucchini-salat	Tomatensalat
Dessert	BIO-Obst	Naturjoghurt ^G , Obststücke	BIO-Schokopudding ^G	BIO-Obst	BIO-Vanillecreme ^G
Zwischenverpflegung			Obst oder Rohkost		

Sonderkost wird nach ärztlicher Anforderung einzeln verpackt

Allergene: A = Gluten Weizen, AD = Gluten Dinkel, AR = Gluten Roggen; C = Eier und Eiererzeugnisse; D = Fisch und Fischeerzeugnisse; E = Erdnüsse und Fischeerzeugnisse; F = Soja und Sojaerzeugnisse; HA=Mandeln, HB = Haselnüsse, HC = Walnüsse, HD = Kachunüsse, HE = Pecannüsse, HF = Paranüsse, HG = Pistazien, HH = Macadamianüsse, HI = Queckornnüsse, I = Sellerie und Sellerieerzeugnisse, K = Sesamsamen und Sesamerzeugnisse, L = Lactose, M = Milch und Milcherzeugnisse, N = Nüsse, O = Öle und Fett, P = Phosphat, Z = Konservierungsstoffe

Alle mit BIO genannten Produkte sind zertifiziert nach DE-Öko-006. Die mit dem DGE-Logo gekennzeichneten Gerichte entsprechen dem "DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder" und dem "DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung". Die Einhaltung der Kriterien wurde von der Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) überprüft und mit diesem Logo ausgezeichnet. Alle 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: Südrüchte, Seefisch und Reis!)