

Speiseplan vom 01.07.2024 bis 05.07.2024

KW 27	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Classic	Nudeln ^{A,C} Lachswürfel Sahnesoße ^{A,G,I}	Kartoffelgratin ^G Brokkoli Petersiliensoße ^G	Gemüsecremesuppe ^{G,I} (Karotte, Brokkoli) Kaiserschmarrn ^{A,C,G} Zimt und Zucker Vanillesoße ^G	Paniertes Putenschnitzel ^{A,C,G} Spätzle ^{A,C} Bratensoße ^I	Brokkoli-Käse-Nuggets ^{A,G} Reis Tomatensoße ^G
Vegetarisch	Back-Camembert ^{A,C,G} Preiselbeermarmelade Brötchen ^{A,G}	Kartoffelgratin ^G Brokkoli Petersiliensoße ^G	Gemüsecremesuppe ^{G,I} (Karotte, Brokkoli) Kaiserschmarrn ^{A,C,G} Zimt und Zucker Vanillesoße ^G	Linsenküchle Spätzle ^{A,C} Vegetarische dunkle Soße ^I	Brokkoli-Käse-Nuggets ^{A,G} Reis Tomatensoße ^G
Wochengericht	Spaghetti ^{A,C} Vegetarische Carbonara ^{I,G} Erbsen	Spaghetti ^{A,C} Vegetarische Carbonara ^{I,G} Erbsen	Spaghetti ^{A,C} Vegetarische Carbonara ^{I,G} Erbsen	Spaghetti ^{A,C} Vegetarische Carbonara ^{I,G} Erbsen	Spaghetti ^{A,C} Vegetarische Carbonara ^{I,G} Erbsen
Salat/Gemüse	Gurkensalat	Eisbergsalat, Honig-Senf-Dressing	Karottensalat, Joghurt dressing ^G	Blattsalat, Essig-Öl-Dressing	Tomatensalat
Dessert	BIO-Obst	BIO-Vanillecreme	Apfelmus	BIO-Milchreis ^G	Fruchtsalat (Apfel, Traube, Orange)
Zwischenverpflegung			Obst oder Rohkost		

Sonderkost wird nach ärztlicher Anforderung einzeln verpackt

Allergene: A = Gluten Weizen, AD = Gluten Dinkel, AR = Gluten Roggen; C = Eier und Eierezeugnisse; D = Fisch und Fischeerzeugnisse; E = Erdnüsse und Erdnüsseerzeugnisse; F = Soja und Sojaerzeugnisse; HA = Mandeln, HB = Haselnüsse, HC = Walnüsse, HD = Kaschunüsse, HE = Pecannüsse, HF = Paranüsse, HG = Pinazien, HH = Macadamianüsse, HI = Queenlandnüsse; G = Milch und Milcheerzeugnisse, sowie Lactose; I = Sellerie und Sellerieerzeugnisse; K = Sesamsamen und Sesamerzeugnisse.
Zusatzstoffe: 1 = Phosphat, 2 = 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!)