

Speiseplan vom 08.07.2024 bis 12.07.2024

KW 28	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Classic	Seelachsfilet paniert <sup>A,C,G</sup> Vollkornreis Kräutersoße <sup>A,G</sup> X	Hähnenschlegel Kartoffelsalat Bratensoße <sup>I</sup> X	Frühlingsrolle <sup>A,C,G,I</sup> Gemüsefüllung Reis Süß-Sauer Soße	Buchstabeneinlage <sup>A,C</sup> Vegetarische Brühe <sup>I</sup> Topfenstrudel <sup>A,C,G</sup> Vanillesoße <sup>G</sup>	Grüne Nudeln <sup>A,C</sup> Käsesoße <sup>G</sup>
Vegetarisch	Nudeln <sup>A,C</sup> BIO-Möhren Kräutersoße <sup>A,G</sup>	Gemüseschnitzel <sup>A,C,G</sup> Kartoffeln Vegetarische dunkle Soße <sup>I</sup>	Frühlingsrolle <sup>A,C,G,I</sup> Gemüsefüllung Reis Süß-Sauer Soße	Buchstabeneinlage <sup>A,C</sup> Vegetarische Brühe <sup>I</sup> Topfenstrudel <sup>A,C,G</sup> Vanillesoße <sup>G</sup> X	Grüne Nudeln <sup>A,C</sup> Käsesoße <sup>G</sup> X
Wochengericht	Rührei <sup>C,G</sup> Rahmspinat <sup>G</sup> BIO-Kartoffeln	Rührei <sup>C,G</sup> Rahmspinat <sup>G</sup> BIO-Kartoffeln	Rührei <sup>C,G</sup> Rahmspinat <sup>G</sup> BIO-Kartoffeln	Rührei <sup>C,G</sup> Rahmspinat <sup>G</sup> BIO-Kartoffeln	Rührei <sup>C,G</sup> Rahmspinat <sup>G</sup> BIO-Kartoffeln
Salat/Gemüse	Maissalat X	Bohnensalat X	Blattsalat, Essig-Öl-Dressing	Paprikasalat	Karottensalat, Joghurt dressing <sup>G</sup> X
Dessert	Naturjoghurt <sup>G</sup> , Obststücke X	BIO-Obst X	Fruchtquark <sup>G</sup> X	Fruchtsalat (Apfel, Traube, Orange) X	BIO-Obst X
Zwischenverpflegung	X	X	Obst oder Rohkost X	X	X

Sonderkost wird nach ärztlicher Anforderung einzeln verpackt

Allergene: A = Gluten Weizen, AD = Gluten Dinkel, AR = Gluten Roggen; C = Eier und Eierezeugnisse; D = Fisch und Fischerzeugnisse; E = Erdnüsse und Erdnüsseerzeugnisse; F = Soja und Sojaerzeugnisse; HA=Mandeln, HB = Haselnüsse, HC = Walnüsse, HD = Kaschunüsse, HE = Pecannüsse, HF = Paranüsse, HG = Pistazien, HH = Macadamianüsse, HI = Queenlandnüsse, G = Milch und Milcherzeugnisse, 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: Süßfrüchte, Seefisch und Reis!)