Tel. 07344 6419 Fax 07344 21916

KW 49 01.12.2025 bis 07.12.2025



	MONTAG 01.12.2025	DIENSTAG 02.12.2025	MITTWOCH 03.12.2025	DONNERSTAG 04.12.2025	FREITAG 05.12.2025	SAMSTAG 06.12.2025
Menue 1	Die	Spaghetti A,C	Schweinegeschnetzelte Champignon G	paniertes,A,C,G Schweineschnitzel A, G, AG, AH, Kohr	Linsen. A;G	
	Matjesfilet,D,G □	Carbonara, Speck,A,C,G,1	Nudeln A,C	Reis F	Spätzle A,C	
	Joghurtsosse,Hausfrau Gurke,Joghurt,G G, SEF , 11	geriebener Käse,G	5 5	Bratensosse I	Wiener Würstchen, A, G, 1	
	BIO-Kartoffeln	5 5		5	5	
Veggie	Frühlingsrolle,A,C,G,I		Champignoncreme-		•	
Menue	Gemüsefüllung A, C, G, I, SEF	Loše	Suppe,I,G A, C, G, AG	Lpée.	Lpēc.	
	Vollkornreis	Nudeln A,C	Kaiserschmarrn, A,C,G A,C,G,AG	Kartoffelsalat mit BIO Kartoffeln,A	Linsen. A;G	
	süss-sauer-Sosse	Arrabiatta, BIO-Tomate,Chilli,G,I	eingelegte-Kirschen,A	vegetarische Maultaschen,A,C,G,I	Spätzle A,C	
	%	geriebener Käse,G	%	vegetarsiche Brühe,I	*	
		*		5 %		
Das andere Menue	Frühlingsrolle,A,G gefüllt mit Hühnchen und	Cevapcici-Rind,C		Sauerbraten Rind,I	Geflügelhackbällchen,A	
	Gemüse,I A, C, F, G, I	I, SEF			A, C, G, 6	
	Vollkornreis	Reis F	Putenschnitzel-Hawaii, Ananas,Käse,G	Spätzle A,C	Reis F	
	süss-sauer-Sosse	Tomatensosse,G ag, ar, ger, haf, ad, kam, ah	Ebly,A a, ag	Sauerbratenosse Rind,I	Tomatensosse,G ag, ar, ger, haf, ad, kam, ah	



Tel. 07344 6419

Fax 07344 21916 KW 49 01.12.2025 bis 07.12.2025



	MONTAG 01.12.2025	DIENSTAG 02.12.2025	MITTWOCH 03.12.2025	DONNERSTAG 04.12.2025	FREITAG 05.12.2025	SAMSTAG 06.12.2025
	\$ \$\$	\$ 5	Currysosse G G	\$ 50	**	
Beilagensalat	Karottensalat	Krautsalat	Maissalat	Endiviensalat ser	rote Beete Salat	
	Joghurtdressing,G	3 %	3 %	Essig-Öl-Dressing	5 %	
	**			3 5%		
Dessert	Bio-Vanillecreme G	BIO-Obst	Apfelmus	Bio-Milchreis G	BIO-Obst	
	**	**	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
Hauptallergene
A = Gluten
B = Krebstiere
C = Eier
D = Fisch
E = Erdnüsse
F = Soja
G = Milch

L = Schalenfrüchte I = Sellerie SEF = Senf K = Sesam S = Sulfite LU = Lupinen WT = Weichtiere	

Glutenhaltige Allergene AG = Weizen AR = Roggen GER = Gerste HAF = Hafer AD = Dinkel KAM = Kamut AH = Gluten-Hybride

Allergene von Schalenfrüchter	n
HA = Mandeln	
HB = Haselnüsse	
HC = Walnüsse	
HD = Cashewnüsse	
HE = Pecannüsse	
HF = Paranüsse	
HG = Pistazie	
HH = Macadamianüsse	
HS = Schalen-Hybride	

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe

Zusatzstorie	
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