











































	<b>MONTAG</b> 23.10.2023	<b>DIENSTAG</b> 24.10.2023	<b>MITTWOCH</b> 25.10.2023	<b>DONNERSTAG</b> 26.10.2023	<b>FREITAG</b> 27.10.2023	<b>SAMSTAG</b> 28.10.2023
<b>I. Menue 1</b>	 Caneloni-gefüllt, A,C,G Hack,überbacken  	 Wiener Würstchen,A,G,1  Spätzle A,C Linsen. A;G 	 Bandnudeln,A,C,G  Räucherlachs, Sahnesosse,G,I Sahnesosse,G,I 	 Chili-con-Carne(Schwein) Kidneybohnen G,I  Reis 	 Gemüsecrunchies,C,G  Vollkornreis Paprika-Sahne-Sosse,G 	
<b>II. Veggie Menue</b>	Paprikacremesuppe,G Dampfnudeln,A,C,G Vanillesosse G 	gebackener-Käse,G im Sesammantel Kartoffeln Currysosse G 	Spinatnudeln A,C, Käsesosse G 	Sesambrotchen,A,C,G; Gemüsefrikadelle,A,C,G Salblatt,Tomate,Gurke hausgemachtes Ketchup,G,I 	Tortellini, A,C,G Frischkäse-Spinat-Füllung Tomatensosse G 	
<b>III. Das andere Menue</b>	Cevapcici-Rind,C Vollkornnudeln A,C Bratensosse Rind I 	gebratene Putenbrust im Knuspermantel,A,C,G   BIO-Kartoffeln 	Spirelli A,C Tomatensosse G Geflügelhackbällchen,A,C,G 	Sesambrotchen,A,C,G;  Hamburgerpatty,Rind Salblatt,Tomate,Gurke hausgemachtes Ketchup,G,I 	geröstete-Maultaschen vegetarisch,mit-Ei,A,C,G  	Kartoffel-Lauch-Käsesuppe G,I Brötchen A,G Hauskuchen,A,C,G 
<b>7. Beilagensalat</b>	 Karottensalat BIO-Karotten,G Orangendressing 	Blaukrautsalat Essig-Öl-Dressing 	Eisbergsalat Essig-Öl-Dressing 	Krautsalat Essig-Öl-Dressing 	Spitzkohlsalat mit Traube Essig-Öl-Dressing 	
<b>8. Dessert</b>	Naturjoghurt,G Obststücke 	 BIO-Obst 	Waldmeister Wackelpudding	Vanillecreme G	Apfelmus 	

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.

Die mit dem Schwein gekennzeichneten Speisen sind für Muslime NICHT geeignet.

Allergene: A = Gluten Weizen, AD = Gluten Dinkel, AR = Gluten Roggen; C = Eier und Eiererzeugnisse; D = Fisch und Fischerzeugnisse; E = Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse; F = Soja und Sojaerzeugnisse; HA=Mandeln, HB = Haselnüsse, HC = Walnüsse, HD = Kaschunüsse, HE = Pecannüsse, HF = Paranüsse, HG = Pistazien, HH = Macadamanüsse, HI = Queenslandnüsse; G = Milch und Milcherzeugnisse, sowie Lactose; I = Sellerie und Sellerieerzeugnisse; K = Sesamsamen und Sesamerzeugnisse.  
Zusatzstoffe: 1 = Phosphat, 2 = Konservierungsstoffe

Alle mit dem 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!)

Bestellungen für die Folgewoche, Montag bis Samstag, müssen stets bis Mittwoch 12 Uhr bei uns eingegangen sein! Tagesabhängige Änderungen sind bis 8.30 Uhr des Liefertages möglich!