



	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü	<p>Vorweg. BLATTSALAT Joghurt-Dressing F,L</p> <p>Hauptgang. *BADISCHE RAHMBLÄTTLE* BIO-Wiener Würstchen vom Geflügel (2,3,4,9) Bechamel Sauce BIO-Kartoffelscheiben D,F,L</p> <p>Dessert. BIO-FRISCHOBST</p>	<p>Hauptgang. VEGGIE BRATLING Champignonrahm BIO-Parboiled Reis BIO-Buntes Gemüse (Mais, Karotten, Grüne Bohnen) Aa,D,J,L</p> <p>Dessert. BIO-FRISCHOBST</p>	<p>Vorweg. *ROHKOST* SNACK KAROTTE 5 STÜCK PRO KIND</p> <p>Hauptgang. BIO-NUDELN MIT BOLOGNESESAUCE *RIND* BIO-Hackfleisch vom Rind Tomatensauce Aa,D</p> <p>Dessert. BIO-FRUCHT-JOGHURT L</p>	<p>Vorweg. BAUERNLSALAT Karotten Gurken Tomaten Radieschen F</p> <p>Hauptgang. BADISCHER KARTOFFEL-LAUCH-AUFLAUF *VEGGIE* Sauce Hollandaise BIO-Kartoffelscheiben Gratiniertes Käse D,E,L</p> <p>Dessert. BIO-PUDDING L</p>	<p>Vorweg. BLATTSALAT Karottenstreifen Essig-Öl-Dressing F</p> <p>Hauptgang. GEFÜLLTE BIO-KÄSE-RAVIOLINI Rahmsauce Mais-Erbsengemüse Aa,D,L</p> <p>Dessert. BIO-FRISCHOBST</p>
Menü	<p>Vorweg. ITALIENISCHE MINISTRONE BIO-Reiseinlage kleines Gemüse D,L</p> <p>Hauptgang. PFANNKUCHEN Birnen-Apfelkompott aus BIO-Äpfel3) Aa,E,L</p> <p>Dessert. BIO-FRISCHOBST</p>	<p>Vorweg. EISBERGSALAT Radieschenstreifen Essig-Öl-Dressing F</p> <p>Hauptgang. VEGETARISCHES SCHNITZEL Kartoffelpüree Rahmsauce Aa,E,D,J,L</p> <p>Dessert. BIO-FRISCHOBST</p>	<p>Vorweg. KAROTTEN-ANANAS-SALAT</p> <p>Hauptgang. KLEINE BÄLLCHEN *VEGGIE* Curry-Kokos-Sauce BIO-Vollkorn-Bulgur Aa,D,J,L</p> <p>Dessert. BIO-FRUCHT-JOGHURT L</p>	<p>Vorweg. ENDIVIENSALAT Joghurt-Dressing F,L</p> <p>Hauptgang. GRÜNE BANDNUDELN *VEGGIE* Fruchtige Tomatensauce Reibekäse Aa,D,L</p> <p>Dessert. BIO-PUDDING L</p>	<p>Hauptgang. BADISCHER LINSENEINTOPF Wurzelgemüse (Karotte, Sellerie, Lauch) BIO-Spätzle Aa,D,E,F</p> <p>Dessert. BIO-FRISCHOBST</p>

Die Angebote/Komponenten mit dem DGE-Logo entsprechen dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas“ sowie dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen“ und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert.



Für gekennzeichnete BIO-Artikel gilt die DE-ÖKO-007



Bitte beachten Sie, die Allergenkennzeichnungen können systemabhängig abweichen!

Allergene: A Glutenhaltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse (a Weizen, b Roggen, c Gerste, d Hafer, e Dinkel, f Kamut oder Hybridstämme davon), B Schalenfrüchte u. Schalenfrüchtlernerzeugnisse, C Krebstiere u. Krebstiererzeugnisse (u. a. Flusskrebse, Krabben, Garnelen, Hummer), D Sellerie u. Sellerieerzeugnisse, E Eier u. Eiererzeugnisse, F Senf u. Senferzeugnisse, G Fisch u. Fischerzeugnisse, H Sesamsamen u. Sesamenerzeugnisse, I Erdnüsse u. Erdnüssererzeugnisse, J Soja u. Sojaerzeugnisse, K Lupine u. Lupinenerzeugnisse, L Milch u. Milcherzeugnisse/enthält Laktose, M Weichtiere u. Weichtiererzeugnisse (u. a. Muscheln, Schnecken)

Zusatzstoffe: 1 mit Farbstoff, 2 mit Konservierungsmittel / Rauch, 3 mit Antioxidationsmittel, 4 mit Phosphat, 5 mit Süßungsmittel (u. a. Saccharin, Cyclamat, Aspartam, Glucosono-delta-Lacton), 6 mit Geschmacksverstärker (u. a. Natriumglutamat), 7 geschwärzt, 8 mit Schwefel, 9 mit Nitritpökelsalz (u. a. auch mit einem Gehalt an Natrium- oder Kaliumnitrit / sowie in Mischung mit Kochsalm, jodiertem Kochsalm oder Kochsalzersatz), 10 gewachst, 11 enthält eine Phenylalaninquelle, 12 Säuerungsmittel, 13 Stabilisatoren (u. a. Natriumdiphosphat), 14 Phosphorsäure, 15 mit Milcheiweiß (Kuhmilch u. Kuhmilcherzeugnisse), 16 koffeinhaltig, 17 chininhaltig, 18 enthält Schwefeldioxid u. Sulfite (mehr als 10 mg/kg oder l)