

Menükarte

Kita

21. Woche

vom 20.05.2024
bis 26.05.2024



DE BW 38006 EG

DE-ÖKO-007

Bestellannahme

☎ 06221 – 84 83 82

📠 06221 – 84 83 33

✉ bestellannahme@ehrenfried.de

Absender: _____

Alle Bio-Komponenten sind separat gekennzeichnet

Kd-Nr.: _____

	Montag 20.5.2024	Dienstag 21.5.2024	Mittwoch 22.5.2024	Donnerstag 23.5.2024	Freitag 24.5.2024
Piraten Menü	*** Feiertag ***	Hühnerfrikassee mit Erbsen und Bio-Reis	Bio-Spaghetti Carbonara (Pute), dazu Blattsalat mit Limettidressing	Fischnuggets (Seelachs) mit Tomatenketchup und Kartoffeln, dazu Kirschtomaten	Rindfleischgulasch mit Paprikagemüse und Reis
Hexen Menü		Mediterranes Gemüse mit Bulgur und Schafskäse	Broccoli-Linsencurry mit Bio-Reis, dazu Blattsalat mit Limettidressing	Kartoffelgratin mit Blattsalat und Limettidressing	Bio-Vollkornfussili in Basilikumrahmsauce, dazu Karottenrohkostsalat
Pastamenü der Woche		Pasta mit Bolognese (Rind/Geflügel) mit Reibekäse, dazu Blattsalat mit Limettidressing	Pasta mit Bolognese (Rind/Geflügel) mit Reibekäse, dazu Blattsalat mit Limettidressing	Spaghetti mit Bolognese (Rind/Geflügel) und Reibekäse, dazu Kirschtomaten	Pasta mit Bolognese (Rind/Geflügel) mit Reibekäse, dazu Karottenrohkostsalat
Salatbowl		Salatbowl "Chef" (Mischsalat, Weißkohl, Karotten, Tomaten, Paprika, Ei, Schnittlauch) mit Limettidressing und Brötchen	Salatbowl "Italia" mit Oliven (Mischsalat, Radicchio, Tomaten, Karotten, Gurken, Oliven, Basilikum) mit Limettidressing und Brötchen	Salatbowl "Art des Hauses" (Mischsalat, Karotten, Rettich, Gurken, Petersilie, Tomaten) mit Limettidressing und Brötchen	Salatbowl "Gourmet" (Mischsalat, Kopfsalat, Paprika, Mais, Tomaten, Petersilie, Putenschinken) mit Limettidressing und Brötchen
Zusätzlich bestellbar					
Leckerer		Zucchinirahmsuppe	Zwiebelsuppe	Curryrahmsuppe	Klare Brühe mit Grießklösschen
		Schokopudding	Erdbeerjoghurt	Frisches Obst der Saison	Bananenjoghurt

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

047 Der Betrieb untersteht der freiwilligen Kontrolle eines staatl. geprüften Lebensmittelchemikers. Zusatzstoffe/Allergene: 0 - mit Farbstoff, 1 - mit Konservierungsstoff, 2 - mit Geschmacksverstärker, 3 - mit Antioxidationsmittel, 4 - mit Phosphat, 5 - mit Milcheiweiß, 6 - coffeinhaltig, 7 - mit Süßungsmittel, 8 - mit einer Zuckerart und Süßungsmittel, 9 - geschwefelt, 10 - geschwärzt, 11 - gewachst, 12 - bestrahlt oder m. ionisierenden Strahlen behandelt, 13 - enth. eine Phenylalaninquelle (Aspartam), 14 - chininhaltig, a1 - enth. Weizen, a2 - enth. Roggen, a3 - enth. Gerste, a4 - enth. Hafer, a5 - enth. Dinkel, a6 - enth. Kamut, g - enth. Krebstiere, h - enth. Ei, i - enth. Fisch, j - enth. Erdnüsse, k - enth. Soja (gen-tech-frei), l - enth. Milch einschl. Laktose, m1 - enth. Mandeln, m2 - enth. Haselnüsse, m3 - enth. Walnüsse, m4 - enth. Cashewnüsse, m5 - enth. Pecannüsse, m6 - enth. Paranüsse, m7 - enth. Pistazien, m8 - enth. Macadamianüsse, t - enth. Sellerie, u - enth. Senf, v - enth. Sesam, w - enth. Schwefeldioxid/Sulfite, x - enth. Lupinen, y - enth. Weichtiere Änderungen vorbehalten!