

Menükarte

Kleinkinder

4. Woche

vom 24.01.2022

bis 30.01.2022



Bestellannahme

☎ 06221 – 84 83 82

📠 06221 – 84 83 33

✉ bestellannahme@ehrenfried.de

DE BW 38006 EG

DE-ÖKO-007

Alle Bio-Komponenten sind separat gekennzeichnet

Absender: _____

Kd-Nr.: _____

	Montag 24.1.2022	Dienstag 25.1.2022	Mittwoch 26.1.2022	Donnerstag 27.1.2022	Freitag 28.1.2022
	Paniertes Hähnchenschnitzel mit Soße, Kullererbsen und Bio-Nudeln 	Putenwiener mit Soße und Kartoffelpüree, dazu Blattsalat mit Joghurtdressing 	Kichererbsenbratling mit Thunfischdip, dazu Karottensticks 	Chili con carne (Rind) mit Bio-Reis, dazu Blattsalat und Kräuterdressing 	Bratwurst (Pute) in Soße mit Rotkohl und Salzkartoffeln
	a1, h, l	1, 3, 4, a1, h, l, t, u	i, k, l, t	0, 3, a1	3, 4
	Petersilienkartoffeln mit Kräuterquark, dazu Gurkensticks 	Bio-Linsengemüse mit Spätzle 	Kartäuserklöße mit heißer Soße mit Vanillegeschmack 	Gekochte Eier mit Spinat und Kartoffeln 	Gemüse-Biovollkorn Couscous (Karotten, Sellerie, Zucchini) mit Bio-Paprikasoße, dazu Blattsalat mit Joghurtdressing
	l	a1, h, u	a1, h, k, l	a1, h, l	a1, h, l, t, u
	Pasta mit Bolognese (Rind/Geflügel), dazu Blattsalat 	Pasta mit Bolognese (Rind/Geflügel), dazu Blattsalat 	Pasta mit Bolognese (Rind/Geflügel), dazu Blattsalat 	Pasta mit Bolognese (Rind/Geflügel), dazu Blattsalat 	Pasta mit Bolognese (Rind/Geflügel), dazu Blattsalat
	0, 3, a1	0, 3, a1, h, l, u	0, 3, a1, h, l, u	0, 3, a1	0, 3, a1, h, l, u
Zusätzlich bestellbar					
	Backerbsensuppe 	Grünkernsuppe 	Möhrencremesuppe 	Nudelsuppe mit frischen Kräutern 	Cremesuppe
	a1, h, l	a5, l, t	a1, l	a1, h	l, t
	Frisches Obst der Saison 	Fruchtojoghurt Banane 	Frisches Obst der Saison 	Kirschjoghurt 	Mini Kuchen
	l	l	l	l	a1, h, l
	Mineralwasser 0,3l	Mineralwasser 0,3l	Mineralwasser 0,3l	Mineralwasser 0,3l	Mineralwasser 0,3l

Wir streben als Caterer eine Zertifizierung nach dem "DGE-Qualitätsstandard für die Krippenverpflegung" an. Solange ist das gesundheitsfördernde Angebot am Apfel erkennbar.

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!