

Menükarte

Kleinkinder

50. Woche

vom **13.12.2021**

bis **19.12.2021**



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 13.12.2021	Dienstag 14.12.2021	Mittwoch 15.12.2021	Donnerstag 16.12.2021	Freitag 17.12.2021
Didi Menü	Cevapcici (Rind) in Tomatensoße mit Bio-Vollkornreis, dazu Blattsalat mit Joghurtdressing a1, h, l, u	Penne Bolognese (Rind/Geflügel) mit Reibekäse, dazu Blattsalat mit Sauerrahmdressing 0, 3,a1, h, l, u	Maultaschen (Schwein) gebacken mit Ei, dazu Kartoffelsalat 1,a1, h, t	Paniertes Seelachsfilet mit Petersilienkartoffeln und Remoulade, dazu Karottensalat 1, 3, 7,a1, h, i, u	Hähnchenfleisch in Soße mit Gnocchi, dazu Blattsalat mit Joghurtdressing a1, h, k, l, u
Gogo Menü	Möhreneintopf mit Brötchen 4,a1, l, t	Überbackenes Gemüseschnitzel "Hawaii" (Ananas, Kichererbse, Kartoffel, Zwiebel, Karotte) mit milder Currysoße, dazu Vollkornreis 1, 3,k, l, t, u	Vegetarische Lasagne (Zucchini, Aubergine, Tomate, Paprika), dazu Kirschtomaten mit Dip 0,a1, l	Käsespätzle, dazu Karottensalat 0,a1, h, l	Cannelloni vegetarisch in Tomatensoße, dazu Blattsalat mit Joghurtdressing a1, h, l, u
Pastamenü der Woche	Pasta mit Tomatensoße, dazu Blattsalat mit Joghurtdressing a1, h, l, u	Pasta mit Tomatensoße, dazu Blattsalat mit Sauerrahmdressing a1, h, l, u	Pasta mit Tomatensoße, dazu Kirschtomaten mit Dip a1, l	Pasta mit Tomatensoße, dazu Karottensalat a1	Pasta mit Tomatensoße, dazu Blattsalat mit Joghurtdressing a1, h, l, u
Zusätzlich bestellbar					
	Backerbsensuppe a1, h, l	Grünkernsuppe a5, l, t	Möhrencremesuppe a1, l	Nudelsuppe mit frischen Kräutern a1, h	Cremsuppe l, t
Leckerer Snack	Frisches Obst der Saison	Maracujajoghurt 1, l	Frisches Obst der Saison	Schoko Brownie 1,a1, h, k	Himbeerquarkdessert 1, 3,l
Getränk	Mineralwasser 0,3l	Mineralwasser 0,3l	Mineralwasser 0,3l	Mineralwasser 0,3l	Mineralwasser 0,3l
Rohkost	Rohkost mit Dip	Rohkost mit Dip	Rohkost mit Dip	Rohkost mit Dip	Rohkost mit Dip

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!

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