

Menükarte

Kleinkinder

45. Woche

vom **08.11.2021**

bis **14.11.2021**



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 8.11.2021	Dienstag 9.11.2021	Mittwoch 10.11.2021	Donnerstag 11.11.2021	Freitag 12.11.2021
Didi Menü	Linsengemüse mit Spätzle und Putenwiener 0, 1, 3, 4, a1, h, t, u	Frikadelle (Geflügel) mit Kartoffelpüree, dazu Paprika-Maisgemüse a1, l	Currywurst (Pute) in Soße mit Kartoffeln, dazu Gurkensticks mit Dip 3, 4, l, u	Lachsbällchen in Kräutersoße mit Reis und Erbsen a1, h, i, l	Ravioli (Rind) in Tomatensoße, dazu Tomatensalat a1, h, l, t
Gogo Menü	Romanescoröschen in Käsesoße mit Kartoffeln 0, a1, l	Bio-Möhrengulasch mit Vollkornnudeln 3, a1, l, t	Kichererbsenfrikadelle mit Kräuter-Käsesoße und Bio-Reis, dazu Gurkensticks mit Dip 0, a1, k, l, t	Jerellinudeln mit Tomatensoße und Reibekäse, dazu Blattsalat mit Joghurtdressing 0, a1, h, l, u	Eierpfannkuchen mit Broccoligemüse a1, h, l
Pastamenü der Woche	Pasta mit Bolognese (Rind/Geflügel), dazu Blattsalat mit Joghurtdressing a1, h, l, u	Pasta mit Bolognese (Rind/Geflügel), dazu Blattsalat mit Sauerrahmdressing a1, h, l, u	Pasta mit Bolognese (Rind/Geflügel), dazu Gurkensticks mit Dip a1, l	Pasta mit Bolognese (Rind/Geflügel), dazu Blattsalat mit Joghurtdressing a1, h, l, u	Pasta mit Bolognese (Rind/Geflügel), dazu Tomatensalat a1
Zusätzlich bestellbar					
	Süßkartoffelcremesuppe l, t	Grünkernsuppe a5, l, t	Möhrecremesuppe a1, l	Erbsensuppe a1, t	Cremsuppe l, t
Leckerer Snack	Frisches Obst der Saison	Fruchtjoghurt Banane	Frisches Obst der Saison	Kirschjoghurt	Berliner a1, h, l
Snack	Käsewürfel mit Trauben (kernlos) l	Fruchtcocktail 0, 3	Müsliriegel a1, a3, a4, l	Vollkornbrot mit Tomaten a1, l	Rohkost mit Dip l
Getränk	Mineralwasser 0,3l	Mineralwasser 0,3l	Mineralwasser 0,3l	Mineralwasser 0,3l	Mineralwasser 0,3l
Rohkost	Rohkost mit Dip l	Rohkost mit Dip l	Rohkost mit Dip l	Rohkost mit Dip l	Rohkost mit Dip l

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.