

Menükarte

Kleinkinder

40. Woche

vom **04.10.2021**

bis **10.10.2021**



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 4.10.2021	Dienstag 5.10.2021	Mittwoch 6.10.2021	Donnerstag 7.10.2021	Freitag 8.10.2021
Didi Menü	Pfälzer Kartoffelsuppe mit Putenwiener und Brötchen 	Hähnchengeschnetzeltes in Soße mit Kullererbsen und Butterspätzle	Fischragout (Seelachs) mit milder Zitronensoße mit Bio-Petersilienkartoffeln und Karottensticks mit Dip	Haschee (Pute) mit Reis, dazu Blattsalat mit Joghurt dressing	Rindergulasch mit Kartoffelpüree, dazu Karottensalat
	1, 3, 4,a1, l, t	1, 3,a1, h, k, l, u	a1, i, l	a1, h, l, t, u	0, 1, 3,a1, l, u
Gogo Menü	Käsetortellini mit Gemüesoße (Zucchini, Sellerie, Karotten), dazu Blattsalat mit Joghurt dressing	Paniertes Milchschnitzel in Soße mit Bio-Vollkornreis, dazu Gurkensticks mit Dip 	Bulgur mit Kohlrabi-Möhrrhengemüse	Pancakes mit heißen Kirschen	Käsespätzle, dazu Karottensalat
	3,a1, h, l, t, u	0,a1, h, l	a1, l, u	a1, h, l	0,a1, h, l
Pastamenü der Woche	Pasta in Käsesoße, dazu Blattsalat mit Joghurt dressing	Pasta in Käsesoße, dazu Gurkensalat	Pasta in Käsesoße, dazu Karottensticks mit Dip	Pasta in Käsesoße, dazu Blattsalat mit Joghurt dressing	Pasta in Käsesoße, dazu Karottensalat
	0,a1, h, l, u	0,a1, l	0,a1, l	0,a1, h, l, u	0,a1, l
Zusätzlich bestellbar					
Leckerer Snack	Blumenkohlcremesuppe l	Lauchcremesuppe l	Rote Linsensuppe a1, t, u	Sellerierahmsuppe l, t	Cremesuppe l, t
	Frisches Obst der Saison	Mangoquarkdessert	Erdbeeryoghurt	Frisches Obst der Saison	Berliner a1, h, l
Snack	Milchreis l	Apfelmus	Bananenquark l	Fruchtcocktail 0, 3	Knäckebrot mit Tomaten und Gurken a1, a2, l, v
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 - koffeinhaltig, 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.