

# Menükarte

## Kleinkinder

**46. Woche**

vom **15.11.2021**

bis **21.11.2021**



## Bestellannahme

☎ 06221 – 84 83 82

☎ 06221 – 84 83 33

✉ [bestellannahme@ehrenfried.de](mailto:bestellannahme@ehrenfried.de)

DE BW 38006 EG

DE-ÖKO-007

**Alle Bio-Komponenten sind separat gekennzeichnet**

Absender: \_\_\_\_\_

Kd-Nr.: \_\_\_\_\_

	Montag 15.11.2021	Dienstag 16.11.2021	Mittwoch 17.11.2021	Donnerstag 18.11.2021	Freitag 19.11.2021
<b>Didi Menü</b>	Pfälzer Kartoffelsuppe mit Putenwiener und Brötchen  1, 3, 4,a1, l, t	Hähnchengeschnetzeltes in Soße mit Kullererbsen und Butterspätzle  1, 3,a1, h, k, l, u	Fischragout (Seelachs) mit milder Zitronensoße mit Bio-Petersilienkartoffeln und Karottensticks mit Dip  a1, i, l	Haschee (Pute) mit Reis, dazu Blattsalat mit Joghurdressing  a1, h, l, t, u	Rindergulasch mit Kartoffelpüree, dazu Gurkensalat  0, 1, 3,a1, l, u
<b>Gogo Menü</b>	Käsetortellini mit Gemüsesoße (Zucchini, Sellerie, Karotten), dazu Blattsalat mit Joghurdressing  3,a1, h, l, t, u	Paniertes Milchschnitzel in Soße mit Bio-Vollkornreis, dazu Gurkensticks mit Dip  0,a1, h, l	Bulgur mit Kohlrabi-Möhrenchengemüse  a1, l, u	Pancakes mit heißen Kirschen  a1, h, l	Käsespätzle, dazu Gurkensalat  0,a1, h, l
<b>Pastamenü der Woche</b>	Pasta in Käsesoße, dazu Blattsalat mit Joghurdressing  0,a1, h, l, u	Pasta in Käsesoße, dazu Gurkensalat  0,a1, l	Pasta in Käsesoße, dazu Karottensticks mit Dip  0,a1, l	Pasta in Käsesoße, dazu Blattsalat mit Joghurdressing  0,a1, h, l, u	Pasta in Käsesoße, dazu Gurkensalat  0,a1, l
<b>Zusätzlich bestellbar</b>					
<b>Leckerer</b>	Blumenkohlcremesuppe l	Lauchcremesuppe l	Rote Linsensuppe a1, t, u	Sellerierahmsuppe l, t	Cremesuppe l, t
<b>Snack</b>	Frisches Obst der Saison l	Mangoquarkdessert l	Erdbeeryoghurt l	Frisches Obst der Saison 0, 3	Berliner a1, h, l
<b>Getränk</b>	Mineralwasser 0,3l	Mineralwasser 0,3l	Mineralwasser 0,3l	Mineralwasser 0,3l	Mineralwasser 0,3l
<b>Rohkost</b>	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.