

Menükarte

Schulen

2. Woche

vom 10.01.2022

bis 16.01.2022



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 10.1.2022	Dienstag 11.1.2022	Mittwoch 12.1.2022	Donnerstag 13.1.2022	Freitag 14.1.2022
Power Menü	Pfälzer Kartoffelsuppe mit Putenwiener und Brötchen 1, 3, 4,a1, l, t	Hähnchengeschnetzeltes in Soße mit Kullererbsen und Spätzle 1, 3,a1, h, k, l, u	Fischragout (Seelachs) mit milder Zitronensoße mit Bio-Petersilienkartoffeln und Karottensalat a1, i, l	Bio-Spaghetti Carbonara (Pute), dazu Blattsalat mit Joghurdressing 0, 1, 3,a1, h, l, t, u	Rindergulasch mit Kartoffelpüree, dazu Blattsalat mit Sauerrahmdressing 0, 1, 3,a1, h, l, u
Fun Menü	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-Möhrengemüse a1, l, u	Pancakes mit heißem Pflirsichkompott 3,a1, h, l	Käsespätzle, dazu Blattsalat mit Sauerrahmdressing 0,a1, h, l, u
Pastamenü der Woche	Pasta mit Tomatensoße, dazu Blattsalat a1, h, l, u	Pasta mit Tomatensoße, dazu Gurkensticks mit Dip a1, l	Pasta mit Tomatensoße, dazu Karottensalat a1	Pasta mit Tomatensoße, dazu Blattsalat a1, h, l, u	Pasta mit Tomatensoße, dazu Blattsalat a1, h, l, u
Salatbowl	Salatbowl "Fitness" (Mischsalat, Gurken, Tomaten, Erbsen, Mais, Pesto, Mozzarella), Brötchen 4,a1, h, l, m1, u	Salatbowl "Fitness" (Mischsalat, Gurken, Tomaten, Erbsen, Mais, Pesto, Mozzarella), Brötchen 4,a1, h, l, m1, u	Salatbowl "Fitness" (Mischsalat, Gurken, Tomaten, Erbsen, Mais, Pesto, Mozzarella), Brötchen 4,a1, h, l, m1, u	Salatbowl "Fitness" (Mischsalat, Gurken, Tomaten, Erbsen, Mais, Pesto, Mozzarella), Brötchen 4,a1, h, l, m1, u	Salatbowl "Fitness" (Mischsalat, Gurken, Tomaten, Erbsen, Mais, Pesto, Mozzarella), Brötchen 4,a1, h, l, m1, u
Zusätzlich bestellbar					
	Tomatensuppe a1, l	Backerbsensuppe a1, h, l	Kartoffelsuppe t	Nudelsuppe a1, h	Cremesuppe l, t
Leckeres Getränk	Frisches Obst der Saison l	Mangoquarkdessert l	Erdbeeryoghurt l	Frisches Obst der Saison a1, h, l	Berliner a1, h, l
	Mineralwasser 0,3l	Mineralwasser 0,3l	Mineralwasser 0,3l	Mineralwasser 0,3l	Mineralwasser 0,3l

04 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 Schulverpflegung" an. Solange ist das gesundheitsfördernde Angebot am Apfel erkennbar.