

Menükarte

Schulen

3. Woche

vom **17.01.2022**

bis **23.01.2022**



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 17.1.2022	Dienstag 18.1.2022	Mittwoch 19.1.2022	Donnerstag 20.1.2022	Freitag 21.1.2022
Power Menü	Schweinegeschnetzeltes mit Nudeln, dazu Blattsalat mit Joghurdressing	Hühnerfrikassee mit Erbsen und Bio-Reis	Rindfleischbällchen in Bratensoße mit Blumenkohlgemüse und Kartoffelpüree	Putenfleischkäse in Bratensoße mit Wirsinggemüse und Kartoffeln	Lachsbällchen mit Broccoligemüse und Reis
	a1, h, l, u	l	a1, l	0, 1, 3, 4, a1, h, l, w	a1, h, i, l
Fun Menü	Gemüseintopf mit Brötchen	Käse-Reisbällchen mit Bio-Tomatensoße, dazu Kartoffelpüree und Kirschtomaten mit Dip	Vollkornnudeln in Basilikumrahmssoße, dazu Karottensalat	Vegetarische Lasagne, dazu Blattsalat mit Joghurdressing	Bio-Broccoliröschen in Kräutersoße, dazu Semmelknödel
	4, a1, t	0, a1, h, l, t	a1, l	0, a1, h, l, u	a1, h, l, t
Pastamenü der Woche	Pasta in Käsesoße, dazu Blattsalat mit Joghurdressing	Pasta in Käsesoße, dazu Kirschtomaten mit Dip	Pasta in Käsesoße, dazu Karottensalat	Pasta in Käsesoße, dazu Blattsalat mit Sauerrahmdressing	Pasta in Käsesoße, dazu Blattsalat mit Joghurdressing
	0, a1, h, l, u	0, a1, l	0, a1, l	0, a1, h, l, u	0, a1, h, l, u
Salatbowl	Salatbowl "Cocktail" (Mischsalat, Zucchini, Paprika, Rettich, Mais, Schnittlauch, Hühnerbruststreifen), Brötchen	Salatbowl "Cocktail" (Mischsalat, Zucchini, Paprika, Rettich, Mais, Schnittlauch, Hühnerbruststreifen), Brötchen	Salatbowl "Cocktail" (Mischsalat, Zucchini, Paprika, Rettich, Mais, Schnittlauch, Hühnerbruststreifen), Brötchen	Salatbowl "Cocktail" (Mischsalat, Zucchini, Paprika, Rettich, Mais, Schnittlauch, Hühnerbruststreifen), Brötchen	Salatbowl "Cocktail" (Mischsalat, Zucchini, Paprika, Rettich, Mais, Schnittlauch, Hühnerbruststreifen), Brötchen
	4, a1, h, l, u	4, a1, h, l, u	4, a1, h, l, u	4, a1, h, l, u	4, a1, h, l, u
Zusätzlich bestellbar					
	Klare Hühnerkraftbrühe mit Suppennudeln	Zucchinirahmsuppe	Zwiebelsuppe	Curryrahmsuppe	Cremesuppe
	a1, h	l	u	l, u	l, t
	Frisches Obst der Saison	Maracujajoghurt	Frisches Obst der Saison	Donut	Himbeerquarkdessert
		1, l		a1, h	1, 3, l
	Mineralwasser 0,3l	Mineralwasser 0,3l	Mineralwasser 0,3l	Mineralwasser 0,3l	Mineralwasser 0,3l

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, j - enth. Fisch, 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.