

Menükarte

Kleinkinder

49. Woche

vom **06.12.2021**

bis **12.12.2021**



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 6.12.2021	Dienstag 7.12.2021	Mittwoch 8.12.2021	Donnerstag 9.12.2021	Freitag 10.12.2021
	Rindergeschnetzeltes mit Kartoffelpüree, dazu Blattsalat mit Joghurdressing	Schinkennudeln (Pute) in Bio-Tomatensoße, dazu Blattsalat mit Sauerrahmdressing	Frikadelle (Rind/Geflügel) in Paprikasoße, dazu Vollkornnudeln und Karottensalat	Geflügelklößchen in Kräutersoße mit Bio-Vollkornreis, dazu Blattsalat mit Sauerrahmdressing	Tortellini (Rind) mit Tomatensoße, dazu Blattsalat mit Joghurdressing
	0, 1, 3,a1, h, l, u	1, 3,a1, h, l, t, u	a1, l	a1, h, l, u	a1, h, l, t, u
	Grüner Erbseneintopf mit Brötchen	Bio-Blumenkohlröschen in Kräutersoße, dazu Serviettenknödel	Kräuterquark mit Pfälzer Pellkartoffeln, dazu Karottensalat	Gnocchi mit Paprikagemüse und Blattsalat mit Sauerrahmdressing	Bio-Vollkornpasta in Basilikumrahmsoße, dazu Blattsalat mit Joghurdressing
	4,a1, l, t	a1, h, l	l	a1, h, l, u	a1, h, l, u
	Pasta in Käsesoße, dazu Blattsalat mit Joghurdressing	Pasta in Käsesoße, dazu Blattsalat mit Sauerrahmdressing	Pasta in Käsesoße, dazu Karottensticks mit Dip	Pasta in Käsesoße, dazu Blattsalat mit Sauerrahmdressing	Pasta in Käsesoße, dazu Blattsalat mit Joghurdressing
	0,a1, h, l, u	0,a1, h, l, u	0,a1, l	0,a1, h, l, u	0,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	Mangoquarkdessert	Frisches Obst der Saison	Erdbeerjoghurt	Milchreis
	l	l	l	l	l
	Rohkost mit Dip	Apfelmus	Müsli mit Obst	Fruchtcocktail	Reiswaffel
	l	l	a1, a3, a4, l	0, 3	l
	Mineralwasser 0,3 l	Mineralwasser 0,3 l	Mineralwasser 0,3 l	Mineralwasser 0,3l	Mineralwasser 0,3 l
	l	l	l	l	l
	Rohkost mit Dip	Rohkost mit Dip	Rohkost mit Dip	Rohkost mit Dip	Rohkost mit Dip
	l	l	l	l	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.