

Menükarte

Schulen

24. Woche
vom **13.06.2022**
bis **19.06.2022**



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 13.6.2022	Dienstag 14.6.2022	Mittwoch 15.6.2022	Donnerstag 16.6.2022	Freitag 17.6.2022
Power Menü	Currywurst (Pute) in Soße mit Gnocchi, dazu Blattsalat mit Kräuterdressing 3, 4, h, l, u	Maultaschen (Schwein) gebacken mit Ei, dazu Kartoffelsalat 1, a1, h, t	Penne Bolognese (Rind/Geflügel) mit Reibekäse, dazu Karottenrohkostsalat 0, 3, a1, l	***Fronleichnam***	Cevapcici (Rind) in Tomatensoße mit Bio-Kartoffelpüree, dazu Ratatouillegemüse (Zucchini, Aubergine, Paprika, Tomate) a1, l
Fun Menü	Möhreneintopf mit Tofuecken und Brötchen 1, 2, a1, a3, k, l, t	Überbackener Gemüsebratling "Hawaii" (Ananas, Kichererbse, Kartoffel, Zwiebel, Karotte) mit milder Currysoße, dazu Vollkornreis k, l, t, u	Pancakes mit warmen Pflirsichkompott 3, a1, h, l	***Fronleichnam***	Cannelloni vegetarisch in Tomatensoße, dazu Blattsalat mit Joghurtdressing a1, h, l, u
Pastamenü der Woche	Pasta mit Tomatensoße, dazu Blattsalat mit Kräuterdressing a1	Pasta mit Tomatensoße, dazu Blattsalat mit Sauerrahmdressing a1, h, l, u	Pasta mit Tomatensoße, dazu Karottenrohkostsalat a1	***Fronleichnam***	Pasta mit Tomatensoße, dazu Blattsalat mit Joghurtdressing a1, h, l, u
Salatbowl	Salatbowl "Chef" (Mischsalat, Weißkohl, Karotten, Tomaten, Paprika, Ei, magere Hähnchenstücke, Schnittlauch), Brötchen a1, a3, h, l, u	Salatbowl "Chef" (Mischsalat, Weißkohl, Karotten, Tomaten, Paprika, Ei, magere Hähnchenstücke, Schnittlauch), Brötchen a1, a3, h, l, u	Salatbowl "Chef" (Mischsalat, Weißkohl, Karotten, Tomaten, Paprika, Ei, magere Hähnchenstücke, Schnittlauch), Brötchen a1, a3, h, l, u	***Fronleichnam***	Salatbowl "Chef" (Mischsalat, Weißkohl, Karotten, Tomaten, Paprika, Ei, magere Hähnchenstücke, Schnittlauch), Brötchen a1, a3, h, l, u
Zusätzlich bestellbar					
Lecker Getränk	Graupensuppe a1, a3	Flädlesuppe a1, h, l	Champignonrahmsuppe 3, l		Cremesuppe l, t
	Frisches Obst der Saison	Maracujajoghurt	Frisches Obst der Saison		Himbeerquarkdessert
	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, 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.