

Menükarte

Kleinkinder

5. Woche

vom **31.01.2022**

bis **06.02.2022**



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 31.1.2022	Dienstag 1.2.2022	Mittwoch 2.2.2022	Donnerstag 3.2.2022	Freitag 4.2.2022
Didi Menü	Rindergeschnetzeltes mit Kartoffelpüree, dazu Blattsalat mit Joghurdressing	Schinkennudeln (Pute) in Bio-Tomatensoße, dazu Karottensalat	Geflügelklößchen in Kräutersoße mit Vollkornreis und Erbsen	Kichererbsenbratling mit Thunfischdip, dazu Gurkensticks	Tortellini (Rind) mit Tomatensoße, dazu Blattsalat mit Kräuterdressing
	0, 1, 3,a1, h, l, u	1, 3,a1, h, l, t	a1, l	i, k, l, t	a1, h, t
Gogo Menü	Grüner Erbseneintopf mit Brötchen	Bio-Blumenkohlröschen in Kräutersoße, dazu Serviettenknödel	Grießschnitte mit Zimt und Zucker	Gnocchi mit Paprikagemüse, dazu Gurkensticks mit Kräuterquarkdip	Bio-Vollkornpasta in Basilikumrahmsoße, dazu Blattsalat mit Kräuterdressing
	a1, a3, l, t	a1, h, l	a1, h, l	h, l	a1, l
Pastamenü der Woche	Pasta mit Tomatensoße, dazu Blattsalat mit Joghurdressing	Pasta mit Tomatensoße, dazu Karottensalat	Pasta mit Tomatensoße, dazu Blattsalat mit Joghurdressing	Pasta mit Tomatensoße, dazu Gurkensticks mit Kräuterquarkdip	Pasta mit Tomatensoße, dazu Blattsalat mit Kräuterdressing
	a1, h, l, u	a1	a1, h, l, u	a1, l	a1

Zusätzlich bestellbar

Leckerer Snack	Tomatensuppe	Curryrahmsuppe	Kartoffelsuppe	Blumenkohlcremesuppe	Cremsuppe
	a1, l	l, u	t	l	l, t
Getränk	Frisches Obst der Saison	Mangoquarkdessert	Frisches Obst der Saison	Erdbeerjoghurt	Milchreis
	l	l	l	l	l
Rohkost	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
	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.