

Menükarte

Kleinkinder

6. Woche

vom **07.02.2022**

bis **13.02.2022**



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 7.2.2022	Dienstag 8.2.2022	Mittwoch 9.2.2022	Donnerstag 10.2.2022	Freitag 11.2.2022
Didi Menü	Hähnchenfleisch in Soße mit Gnocchi, dazu Blattsalat mit Kräuterdressing h, k	Penne Bolognese (Rind/Geflügel) mit Reibekäse, dazu Mischsalat mit Joghurtdressing 0, 3,a1, h, l, u	Maultaschen (Schwein) gebacken mit Ei, dazu Kartoffelsalat 1,a1, h, t	Paniertes Seelachsfilet mit Petersilienkartoffeln und Remoulade, dazu Blattsalat mit Kräuterdressing 1, 3, 7,a1, h, i, u	Cevapcici (Rind) in Tomatensoße mit Bio-Kartoffelpüree, dazu Ratatouillegemüse (Zucchini, Aubergine, Paprika, Tomate) a1, l
Gogo Menü	Möhreneintopf mit Brötchen a1, a3, l, t	Überbackenes Gemüseschnitzel "Hawaii" (Ananas, Kichererbse, Kartoffel, Zwiebel, Karotte) mit milder Currysoße, dazu Vollkornreis 1, 3,k, l, t, u	Vegetarische Lasagne (Zucchini, Aubergine, Tomate, Paprika), dazu Blattsalat mit Sauerrahmdressing 0,a1, h, l, u	Käsespätzle, dazu Blattsalat mit Kräuterdressing 0,a1, h, l	Cannelloni vegetarisch in Tomatensoße, dazu Blattsalat mit Joghurtdressing a1, h, l, u
Pastamenü der Woche	Pasta in Käsesoße, dazu Blattsalat mit Kräuterdressing 0,a1, l	Pasta in Käsesoße, dazu Blattsalat mit Joghurtdressing 0,a1, h, l, u	Pasta in Käsesoße, dazu Blattsalat mit Sauerrahmdressing 0,a1, h, l, u	Pasta in Käsesoße, dazu Blattsalat mit Kräuterdressing 0,a1, l	Pasta in Käsesoße, dazu Blattsalat mit Joghurtdressing 0,a1, h, l, u

Zusätzlich bestellbar

Leckerer Snack	Graupensuppe a1, a3	Flädlesuppe a1, h, l	Champignonrahmsuppe 3,l	Klare Brühe mit Maultaschen 3,a1, h, t	Cremesuppe l, t
Getränk	Frisches Obst der Saison 1,l	Maracujajoghurt 1,l	Frisches Obst der Saison 1,a1, h, k	Schoko Brownie 1,a1, h, k	Himbeerquarkdessert 1, 3,l
Rohkost	Rohkost mit Dip l	Apfelmus l	Müsli mit Obst a1, a3, a4, l	Mangoquark l	Reiswaffel l
	Mineralwasser 0,3l	Mineralwasser 0,3l	Mineralwasser 0,3l	Mineralwasser 0,3l	Mineralwasser 0,3l
	Rohkost mit Dip l	Rohkost mit Dip l	Rohkost mit Dip l	Rohkost mit Dip l	Rohkost mit Dip 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.