

Menükarte

Kleinkinder

32. Woche

vom **08.08.2022**

bis **14.08.2022**



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 8.8.2022 | Dienstag 9.8.2022 | Mittwoch 10.8.2022 | Donnerstag 11.8.2022 | Freitag 12.8.2022 |
|------------------------------|--|---|---|--|--|
| | Pfälzer Kartoffelsuppe mit Geflügelwiener und Dampfnudel 1, 3,a1, h, k, l, t | Hähnchengeschnetzeltes in Soße mit Kullererbsen und Spätzle 0,a1, h, l, u | Fischragout (Seelachs) mit milder Zitronensoße, dazu Bio-Petersilienkartoffeln und Karottenrohkostsalat a1, i, l | Bio-Spaghetti Carbonara (Pute), dazu Blattsalat mit Joghurdressing 0, 1, 3,a1, h, l, t, u | Rindergulasch mit Kartoffelpüree, dazu Blattsalat mit Sauerrahmdressing 0,a1, h, l, u |
| | Käsetortellini mit Gemüsesoße (Zucchini, Sellerie, Karotten), dazu Blattsalat mit Joghurdressing 3,a1, h, l, t, u | Paniertes Milchschnitzel in Soße mit Bio-Vollkornreis, dazu Bohnensalat 0,a1, h, l | Milchreis mit Apfelmus l | Kichererbsenfrikadelle mit Kräuter-Käsesoße und Hirse, dazu Blattsalat mit Joghurdressing 0,a1, h, k, l, t, u | Käsespätzle, dazu Blattsalat mit Sauerrahmdressing 0,a1, h, l, u |
| | Pasta mit Tomatensoße, dazu Blattsalat mit Joghurdressing a1, h, l, u | Pasta mit Tomatensoße, dazu Bohnensalat a1 | Pasta mit Tomatensoße, dazu Karottenrohkostsalat a1 | Pasta mit Tomatensoße, dazu Blattsalat mit Joghurdressing a1, h, l, u | Pasta mit Tomatensoße, dazu Blattsalat mit Sauerrahmdressing a1, h, l, u |
| Zusätzlich bestellbar | | | | | |
| | Tomatensuppe a1, l | Backerbsensuppe a1, h, l | Kartoffelsuppe t | Nudelsuppe a1, h | Cremesuppe l, t |
| | Frisches Obst der Saison | Mangoquarkdessert l | Frisches Obst der Saison | Erdbeerrjoghurt l | Berliner a1, h, l |
| | Mineralwasser 0,3l | Mineralwasser 0,3l | Mineralwasser 0,3l | Mineralwasser 0,3l | Mineralwasser 0,3l |

Wir streben als Caterer eine Zertifizierung nach dem "DGE-Qualitätsstandard für die Krippenverpflegung" an. Solange ist das gesundheitsfördernde Angebot am Apfel erkennbar.

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!