

# Menükarte

## Kleinkinder

**28. Woche**

vom **11.07.2022**

bis **17.07.2022**



## Bestellannahme

☎ 06221 – 84 83 82

☎ 06221 – 84 83 33

✉ [bestellannahme@ehrenfried.de](mailto:bestellannahme@ehrenfried.de)

DE BW 38006 EG

DE-ÖKO-007

Alle Bio-Komponenten sind separat gekennzeichnet

Absender: \_\_\_\_\_

Kd-Nr.: \_\_\_\_\_

	Montag 11.7.2022	Dienstag 12.7.2022	Mittwoch 13.7.2022	Donnerstag 14.7.2022	Freitag 15.7.2022
<b>Didi Menü</b>	Paniertes Hähnchenschnitzel mit Soße und Bio-Nudeln, dazu Kohlrabisticks mit Kräuterquarkdip	Bratwurst (Pute) in Soße mit Rotkohl und Salzkartoffeln	Tomaten-Reisbratling mit Thunfischdip und Süßkartoffelpüree, dazu Karottensticks	Wurstsalat (Pute, Gewürzgurken, Eier, Tomaten) mit Brötchen	Chili con carne (Rind) mit Bio-Reis, dazu Blattsalat mit Sauerrahmdressing
	a1, h, l	3, 4	0, a1, i, l	2, 4, 7, a1, a3, h	0, 3, a1, h, l, u
<b>Gogo Menü</b>	Petersilienkartoffeln mit Kräuterquark, dazu Kohlrabisticks	Gemüseknödel (Karotte, Sellerie, Poree) in Champignonrahmsoße mit Brokkoliröschen	Grießschnitte mit heißem Apfelkompott	Eieromelette mit Spinat und Kartoffeln	Gemüse-Biovollkorncouscous (Karotten, Sellerie, Zucchini) mit Bio-Paprikasoße, dazu Blattsalat mit Sauerrahmdressing
	l	3, a1, h, l, t	a1, h, l	a1, h, l	a1, h, l, t, u
<b>Pastamenü der Woche</b>	Pasta mit Tomatensoße, dazu Kohlrabisticks mit Kräuterquarkdip	Pasta mit Tomatensoße, dazu Blattsalat mit Joghurdressing	Pasta mit Tomatensoße, dazu Karottensticks mit Frischkäsedip	Pasta mit Tomatensoße, dazu Blattsalat mit Kräuterdressing	Pasta mit Tomatensoße, dazu Blattsalat mit Sauerrahmdressing
	a1, l	a1, h, l, u	a1, l	a1	a1, h, l, u
<b>Zusätzlich bestellbar</b>					
<b>Leckerer Getränk</b>	Backerbsensuppe	Grünkernsuppe	Möhrencremesuppe	Nudelsuppe	Cremsuppe
	a1, h, l	a1, a5, l, t	a1, l	a1, h	l, t
	Frisches Obst der Saison	Fruchtjoghurt Banane	Frisches Obst der Saison	Kirschjoghurt	Mini Kuchen
		l		l	a1, h, l
	Mineralwasser 0,3l	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 - coffeinhalzig, 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 - chininhalzig, 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.