

Menükarte

Schulen

42. Woche

vom 17.10.2022

bis 23.10.2022



DE BW 38006 EG

DE-ÖKO-007

Bestellannahme

☎ 06221 – 84 83 82

📠 06221 – 84 83 33

✉ bestellannahme@ehrenfried.de

Absender: _____

Alle Bio-Komponenten sind separat gekennzeichnet

Kd-Nr.: _____

| | Montag 17.10.2022 | Dienstag 18.10.2022 | Mittwoch 19.10.2022 | Donnerstag 20.10.2022 | Freitag 21.10.2022 |
|------------------------------|---|---|---|---|---|
| Power Menü | Vegetarische Currywurst (auf Basis von Erbsen- und Weizeneiweiß) in Soße mit Gnocchi, dazu Blattsalat mit Joghurdressing | Maultaschen (Gemüsefüllung) gebacken mit Ei, dazu Kartoffelsalat und Kirschtomaten | Grießauflauf mit warmen Pfirsichkompott | Käsespätzle, dazu Blattsalat mit Kräuterdressing | Bio-Kürbiscremesuppe (Kürbis, Karotte) mit Vollkornbrötchen |
| Fun Menü | Möhreneintopf (Karotten, Kartoffel, Sellerie, Lauch) mit Bio-Tofuecken und Brötchen | Überbackener Gemüsebratling "Hawaii" (Kichererbsen, Zwiebeln, Petersilie, Ananas) mit milder Currysoße, dazu Bio-Vollkornreis | Bio-Penne Bolognese (Rind/Geflügel) mit Reibekäse, dazu Karottenrohkostsalat | Paniertes Seelachsfilet mit Remoulade und Bio-Petersilienkartoffeln, dazu Blattsalat mit Kräuterdressing | Cannelloni (Ricottafüllung) in Tomatensoße, dazu Blattsalat mit Joghurdressing |
| Pastamenü der Woche | Pasta mit Tomatensoße, dazu Blattsalat mit Joghurdressing | Pasta mit Tomatensoße, dazu Kirschtomaten | Pasta mit Tomatensoße, dazu Karottenrohkostsalat | Pasta mit Tomatensoße, dazu Blattsalat mit Kräuterdressing | Pasta mit Tomatensoße, dazu Blattsalat mit Joghurdressing |
| Salatbowl | Salatbowl "Chef" (Mischsalat, Weißkohl, Karotten, Tomaten, Paprika, Ei, magere Hähnchenstücke, Schnittlauch) mit Sauerrahmdressing und Brötchen | Salatbowl "Chef" (Mischsalat, Weißkohl, Karotten, Tomaten, Paprika, Ei, magere Hähnchenstücke, Schnittlauch) mit Sauerrahmdressing und Brötchen | Salatbowl "Chef" (Mischsalat, Weißkohl, Karotten, Tomaten, Paprika, Ei, magere Hähnchenstücke, Schnittlauch) mit Sauerrahmdressing und Brötchen | Salatbowl "Chef" (Mischsalat, Weißkohl, Karotten, Tomaten, Paprika, Ei, magere Hähnchenstücke, Schnittlauch) mit Sauerrahmdressing und Brötchen | Salatbowl "Chef" (Mischsalat, Weißkohl, Karotten, Tomaten, Paprika, Ei, magere Hähnchenstücke, Schnittlauch) mit Sauerrahmdressing und Brötchen |
| Zusätzlich bestellbar | | | | | |
| Leckeres Getränk | Graupensuppe | Flädlesuppe | Champignonrahmsuppe | Klare Brühe mit Maultaschen | Cremesuppe |
| | Frisches Obst der Saison | Maracujajoghurt | Frisches Obst der Saison | Schoko Brownie | Himbeerquarkdessert |
| | Mineralwasser 0,3l | Mineralwasser 0,3l | Mineralwasser 0,3l | Mineralwasser 0,3l | Mineralwasser 0,3l |

Die grün gekennzeichnete Menülinie unserer Mittagsverpflegung hat eine DGE-Zertifizierung erhalten.

Basis der Zertifizierung ist der „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen“. Die Einhaltung der Kriterien wurde von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) überprüft.

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 -geschwärtzt, 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!

Als Caterer streben wir eine weitere Zertifizierung nach dem "DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung" für unsere zweite Menülinie an. Solange ist das gesundheitsfördernde Angebot am APTL erkennbar.