

# Menükarte

Kita

**39. Woche**

vom **26.09.2022**  
bis **02.10.2022**



**Bestellannahme**

☎ 06221 – 84 83 82

☎ 06221 – 84 83 33

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

DE BW 38006 EG DE-ÖKO-007

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

Alle Bio-Komponenten sind separat gekennzeichnet

Kd-Nr.:	Montag 26.9.2022	Dienstag 27.9.2022	Mittwoch 28.9.2022	Donnerstag 29.9.2022	Freitag 30.9.2022
<b>Piraten Menü</b>	Gebratener Reis mit Ei und Bio-Erbsen 	Kartoffel-Kürbis-Gratin, dazu Blattsalat mit Sauerrahmdressing 	Vegetarisches Köttbullar (Sojahackbällchen in Rahmsoße) mit Blumenkohlgemüse und Kartoffelpüree 	Vollkornspaghetti in Bio-Tomatensoße und Reibekäse, dazu Blattsalat mit Sauerrahmdressing 	Bio-Broccoliröschen mit Kräutersoße, dazu Semmelknödel 
	h, u	0,a1, h, l, u	1,a1, a3, k, l, u	0,a1, h, l, t, u	a1, h, l, t
<b>Hexen Menü</b>	Gemüse Eintopf (Erbsen, Bohnen, Sellerie, Karotte) mit Brötchen 	Hühnerfrikassee mit Erbsen und Bio-Reis 	Bio-Vollkornfussili in Basilikumrahmsoße, dazu Karottenrohkostsalat 	Broccoli-Linsencurry mit Basmatireis, dazu Blattsalat mit Sauerrahmdressing 	Fischfrikadelle (Seelachs) mit Bio-Rahmspinat und Risoleekartoffeln 
	a1, a3, t	l	a1, l	0,a1, h, l, u	a1, i, l, t
<b>Pastamenü der Woche</b>	Pasta mit Bolognese (Rind/Geflügel), dazu Blattsalat mit Joghurt dressing	Pasta mit Bolognese (Rind/Geflügel), dazu Blattsalat mit Sauerrahmdressing	Pasta mit Bolognese (Rind/Geflügel), dazu Karottenrohkostsalat	Pasta mit Bolognese (Rind/Geflügel), dazu Blattsalat mit Sauerrahmdressing	Pasta mit Bolognese (Rind/Geflügel), dazu Blattsalat mit Kräuterdressing
	0, 3,a1, h, l, u	0, 3,a1, h, l, u	0, 3,a1	0, 3,a1, h, l, u	0, 3,a1
<b>Salatbowl</b>	Salatbowl "Cocktail" (Mischsalat, Zucchini, Paprika, Rettich, Mais, Schnittlauch, Hühnerbruststreifen) mit Sauerrahmdressing und Brötchen	Salatbowl "Cocktail" (Mischsalat, Zucchini, Paprika, Rettich, Mais, Schnittlauch, Hühnerbruststreifen) mit Sauerrahmdressing und Brötchen	Salatbowl "Cocktail" (Mischsalat, Zucchini, Paprika, Rettich, Mais, Schnittlauch, Hühnerbruststreifen) mit Sauerrahmdressing und Brötchen	Salatbowl "Cocktail" (Mischsalat, Zucchini, Paprika, Rettich, Mais, Schnittlauch, Hühnerbruststreifen) mit Sauerrahmdressing und Brötchen	Salatbowl "Cocktail" (Mischsalat, Zucchini, Paprika, Rettich, Mais, Schnittlauch, Hühnerbruststreifen) mit Sauerrahmdressing und Brötchen
	a1, a3, h, l, u	a1, a3, h, l, u	a1, a3, h, l, u	a1, a3, h, l, u	a1, a3, h, l, u
<b>Zusätzlich bestellbar</b>					
<b>Leckerer</b>	Klare Hühnerkraftbrühe mit Suppenudeln 	Zucchini rahmsuppe 	Zwiebelsuppe 	Curryrahmsuppe 	Cremesuppe 
	a1, h	l	u	l, u	l, t
	Frisches Obst der Saison 	Maracujajoghurt mit Walnüssen 	Frisches Obst der Saison 	Donut 	Himbeerquarkdessert mit Cashewkernen 
		1,l, m3		a1, h	1, 3,l, m4

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

Basis der Zertifizierung ist der „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen“. Die Einhaltung der Kriterien wird 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 - 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!

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 Apfel erkennbar.