

Menükarte

Kita

40. Woche

vom 03.10.2022

bis 09.10.2022



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 3.10.2022	Dienstag 4.10.2022	Mittwoch 5.10.2022	Donnerstag 6.10.2022	Freitag 7.10.2022
Piraten Menü	Vegetarische Bratwurst (auf Basis von Erbsen- und Weizeneiweiß) in Soße mit Rotkohl und Salzkartoffeln 0,a1, h	Spaghetti mit Linsenbolognese (Linsen, Karotten, Tomaten), dazu Blattsalat mit Bio-Joghurdressing a1, l, t	Bio-Grießschnitte mit heißer Himbeersoße, dazu Blattsalat mit Kräuterdressing a1, l	Tomaten-Reisbratling mit Frischkäsedip und Kartoffeln, dazu Karottensticks 0,a1, l	Gemüse-Biovollkorn Couscous (Karotten, Sellerie, Zucchini) mit Bio-Paprikasoße, dazu Blattsalat mit Sauerrahmdressing a1, h, l, t, u
Hexen Menü	Petersilienkartoffeln mit Bio-Kräuterquark, dazu Kohlrabisticks l	Gemüseknödel (Karotte, Sellerie, Poree) in Champignonrahmsoße mit Brokkoliröschen 3,a1, h, l, t	Paella (Bohnen, Erbsen, Paprika) mit Lachswürfeln i	Chili con carne (Rind, Kidneybohnen, Paprika) mit Bio-Vollkornreis, dazu Blattsalat mit Joghurdressing 0, 3,a1, h, l, u	Eieromelette mit Rahmspinat und Kartoffeln a1, h, l
Pastamenü der Woche	Pasta mit Tomatensoße, dazu Kohlrabisticks mit Kräuterquarkdip a1, l	Pasta mit Tomatensoße, dazu Blattsalat mit Joghurdressing a1, h, l, u	Pasta mit Tomatensoße, dazu Blattsalat mit Kräuterdressing a1	Pasta mit Tomatensoße, dazu Blattsalat mit Joghurdressing a1, h, l, u	Pasta mit Tomatensoße, dazu Blattsalat mit Sauerrahmdressing a1, h, l, u
Salatbowl	Salatbowl "Art des Hauses" (Mischsalat, Karotten, Rettich, Gurken, Petersilie, Tomaten, Hühnerbrust) mit Sauerrahmdressing und Brötchen a1, a3, h, l, u	Salatbowl "Art des Hauses" (Mischsalat, Karotten, Rettich, Gurken, Petersilie, Tomaten, Hühnerbrust) mit Sauerrahmdressing und Brötchen a1, a3, h, l, u	Salatbowl "Art des Hauses" (Mischsalat, Karotten, Rettich, Gurken, Petersilie, Tomaten, Hühnerbrust) mit Sauerrahmdressing und Brötchen a1, a3, h, l, u	Salatbowl "Art des Hauses" (Mischsalat, Karotten, Rettich, Gurken, Petersilie, Tomaten, Hühnerbrust) mit Sauerrahmdressing und Brötchen a1, a3, h, l, u	Salatbowl "Art des Hauses" (Mischsalat, Karotten, Rettich, Gurken, Petersilie, Tomaten, Hühnerbrust) mit Sauerrahmdressing und Brötchen a1, a3, h, l, u
Zusätzlich bestellbar					
Leckerer	Flädlesuppe a1, h, l	Grünkernsuppe a1, a5, l, t	Möhrencremesuppe a1, l	Nudelsuppe a1, h	Cremsuppe l, t
	Frisches Obst der Saison	Fruktjoghurt Banane mit Mandeln l, m1	Frisches Obst der Saison	Kirschjoghurt mit Cashewkernen l, m4	Mini Kuchen a1, h, l

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 Menülinie an. Solange ist das gesundheitsfördernde Angebot am Apfel "erkennbar".