

# Menükarte

## Kleinkinder

**38. Woche**

vom **19.09.2022**

bis **25.09.2022**



## 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 19.9.2022	Dienstag 20.9.2022	Mittwoch 21.9.2022	Donnerstag 22.9.2022	Freitag 23.9.2022
<b>Didi Menü</b>	Pfäzler 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
<b>Gogo Menü</b>	Käsetortellini mit Gemüsesoße (Zucchini, Sellerie, Karotten), dazu Blattsalat mit Joghurdressing  3,a1, h, l, t, u	Falafel mit milder Currysoße, dazu Bio-Vollkornreis und Bohnensalat  a1, l, u	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
<b>Pastamenü der Woche</b>	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
<b>Zusätzlich bestellbar</b>					
	Tomatensuppe a1, l	Backerbsensuppe a1, h, l	Kartoffelsuppe t	Nudelsuppe a1, h	Cremesuppe l, t
	Frisches Obst der Saison	Mangoquarkdessert	Frisches Obst der Saison	Erdbeeryoghurt	Berliner 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 -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!

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