

Menükarte

Kleinkinder

39. Woche

vom 26.09.2022
bis 02.10.2022



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 26.9.2022	Dienstag 27.9.2022	Mittwoch 28.9.2022	Donnerstag 29.9.2022	Freitag 30.9.2022
	Gebratener Reis mit Ei und Bio-Erbсен	Kartoffel-Kürbis-Gratin, dazu Blattsalat mit Sauerrahmdressing	Vegetarisches Kötterbällchen (Sojahackbällchen in Rahmsauce) mit Blumenkohlgemüse und Kartoffelpüree	Vollkornspaghetti in Bio-Tomatensauce mit Reibekäse, dazu Blattsalat mit Sauerrahmdressing	Bio-Broccoliroschen mit Kräutersauce, 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
	Gemüse Eintopf (Erbсен, Bohnen, Sellerie, Karotte) mit Brötchen	Hühnerfrikassee mit Erbсен und Bio-Reis	Bio-Vollkornfusilli in Basilikumrahmsauce, 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
	Pasta mit Bolognese (Rind/Geflügel), dazu Blattsalat mit Joghurtdressing	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
Zusätzlich bestellbar					
	Klare Hühnerkraftbrühe mit Suppenudeln	Zucchinirahmsuppe	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
	Mineralwasser 0,3l	Mineralwasser 0,3l	Mineralwasser 0,3l	Mineralwasser 0,3l	Mineralwasser 0,3l

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.