

Menükarte

Kleinkinder

48. Woche

vom 28.11.2022
bis 04.12.2022



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 28.11.2022	Dienstag 29.11.2022	Mittwoch 30.11.2022	Donnerstag 1.12.2022	Freitag 2.12.2022
	Cevapcici (Rind) in Tomatensoße mit Reis, dazu Blattsalat mit Joghurdressing 3,a1, h, l, u	Maultaschen (Gemüsefüllung) gebacken mit Ei, dazu Kartoffelsalat 1,a1, h, l, t	Paniertes Hähnchenschnitzel mit brauner Soße und Risoleekartoffeln, dazu Karottenrohkostsalat a1, h, l, t	Paniertes Seelachsfilet mit Remoulade und Bio-Petersilienkartoffeln, dazu Blattsalat mit Sauerrahmdressing 0, 3, 7,a1, h, i, l, u	Bio-Penne Bolognese (Rind/Geflügel) mit Reibekäse, dazu Blattsalat mit Joghurdressing 0, 3,a1, h, l, u
	Möhreintopf (Karotten, Kartoffel, Sellerie, Lauch) mit Bio-Tofuecken und Brötchen a1, a3, k, t	Falafel mit milder Currysoße, dazu Bio-Vollkornreis und Bohnensalat a1, l, u	Eierpfannkuchen mit Bio-Lauchgemüse, dazu Karottenrohkostsalat a1, h, l, t	Hausgemachte Käsespätzle, dazu Blattsalat mit Sauerrahmdressing 0,a1, h, l, u	Grießauflauf mit Pfirsichkompott 3,a1, l
Pastamenü der Woche 	Pasta mit Tomatensoße, dazu Blattsalat mit Joghurdressing 3,a1, h, l, u	Pasta mit Tomatensoße, dazu Bohnensalat 3,a1, h	Pasta mit Tomatensoße, dazu Karottenrohkostsalat 3,a1	Pasta mit Tomatensoße, dazu Blattsalat mit Sauerrahmdressing 3,a1, h, l, u	Pasta mit Tomatensoße, dazu Blattsalat mit Joghurdressing 3,a1, h, l, u
Zusätzlich bestellbar					
	Graupensuppe a1, a3	Flädlesuppe a1, h, l	Champignonrahmsuppe 3,l	Klare Brühe mit Maultaschen 3,a1, h, t	Cremesuppe l, t
	Frisches Obst der Saison	Kirschjoghurt l	Apfelmus	Schoko Brownie 1,a1, h, k	Frisches Obst der Saison
	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 - 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.Macadianianüsse, t -enth.Sellerie, u -enth.Senf, v -enth.Sesam, w -enth.Schwefeldioxid/Sulfite, x -enth.Lupinen, y -enth.Weichtiere Änderungen vorbehalten!