

Menükarte

Kleinkinder

40. Woche

vom **03.10.2022**

bis **09.10.2022**



DE BW 38006 EG

DE-ÖKO-007

Bestellannahme

☎ 06221 – 84 83 82

📠 06221 – 84 83 33

✉ bestellannahme@ehrenfried.de

Absender: _____

Kd-Nr.: _____

Alle Bio-Komponenten sind separat gekennzeichnet

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

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 "erkenbar".