

# Menükarte

## Kleinkinder

**50. Woche**  
vom **12.12.2022**  
bis **18.12.2022**



### 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 12.12.2022	Dienstag 13.12.2022	Mittwoch 14.12.2022	Donnerstag 15.12.2022	Freitag 16.12.2022
----------------------	------------------------	------------------------	--------------------------	-----------------------



Mac and Cheese (Makkaroni mit Käsesoße), dazu Blattsalat mit Joghurtdressing	Linseneintopf mit Spätzle und Geflügelwiener	<b>Chili con carne (Rind, Kidneybohnen, Paprika) mit Bio-Vollkornreis, dazu Blattsalat mit Joghurtdressing</b>	<b>Fischfrikadelle (Seelachs) mit Remoulade und Kartoffeln, dazu Karottenrohkostsalat</b>	Bratwurst (Pute) in Soße mit Rotkohl und Kartoffelpüree
0,a1, h, l, u	0, 1, 3,a1, h, t	0, 3,a1, h, l, u	0, 3, 7,a1, h, i, u	3, 4,l, t



<b>Petersilienkartoffeln mit Bio-Kräuterquark, dazu Kohlrabisticks</b>	<b>Bio-Nudelauflauf mit Brokkoli, dazu Blattsalat mit Sauerrahmdressing</b>	Pfannkuchen mit heißem Apfelkompott	Überbackener Gemüsebratling "Hawaii" (Kichererbsen, Zwiebeln, Petersilie, Ananas) mit milder Currysoße, dazu Bio-Reis	<b>Eieromelette mit Rahmspinat und Kartoffeln</b>
l	a1, h, l, t, u	a1, h, l	1,a1, h, k, l, u	a1, h, l



Pasta mit Tomatensoße, dazu Blattsalat mit Joghurtdressing	Pasta mit Tomatensoße, dazu Blattsalat mit Sauerrahmdressing	Pasta mit Tomatensoße, dazu Blattsalat mit Joghurtdressing	Pasta mit Tomatensoße, dazu Karottenrohkostsalat	Pasta mit Tomatensoße, dazu Blattsalat mit Sauerrahmdressing
3,a1, h, l, u	3,a1, h, l, u	3,a1, h, l, u	3,a1	3,a1, h, l, u

### Zusätzlich bestellbar



Flädlesuppe a1, h, l	Grünkernsuppe a1, a5, l, t	Möhrencremesuppe a1, l	Nudelsuppe a1, h	Cremsuppe a1, l, t
<b>Frisches Obst der Saison</b>	<b>Maracujajoghurt</b> 1,l	<b>Frisches Obst der Saison</b>	<b>Kirschjoghurt</b> l	Donut a1, h
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. Macadamianüsse, t - enth. Sellerie, u - enth. Senf, v - enth. Sesam, w - enth. Schwefeldioxid/Sulfite, x - enth. Lupinen, y - enth. Weichtiere Änderungen vorbehalten!