

Menükarte

Kleinkinder

41. Woche

vom 10.10.2022
bis 16.10.2022



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 10.10.2022	Dienstag 11.10.2022	Mittwoch 12.10.2022	Donnerstag 13.10.2022	Freitag 14.10.2022
	Kichererbsen-Süßkartoffel-Curry mit Bio-Vollkorn Couscous	Bio-Blumenkohlröschen in Kräutersoße, dazu Serviettenknödel	Vegetarische Lasagne (Zucchini, Aubergine, Tomate, Paprika), dazu Karottenrohkostsalat	Vegane Nuggets (aus Soja) mit Tomatenketchup und Salzkartoffeln, dazu Karottensticks	Tortelliniauflauf (Ricottafüllung) mit Zucchini, dazu Blattsalat mit Kräuterdressing
	1, a1, t, u	a1, h, l	0, 3, a1, l	a1, k, l	0, 3, a1, h, l
	Grüner Erbseneintopf (Erbsen, Kartoffel, Brunoise) mit Brötchen	Fleischklöße (Rind) in Kräutersoße mit Vollkornreis und Erbsen	Penne mit Bio-Lachssoße, dazu Karottenrohkostsalat	Gnocchi mit Bio-Paprikagemüse	Bio-Vollkornfussili in Brokkoli-Carbonara-Soße, dazu Blattsalat mit Kräuterdressing
	a1, a3, l, t	a1, l	a1, i, l, t	a1, h, l, t	0, a1, l
	Pasta in Käsesoße, dazu Blattsalat mit Joghurdressing	Pasta mit Käsesoße, dazu Blattsalat mit Sauerrahmdressing	Pasta in Käsesoße, dazu Karottenrohkostsalat	Pasta mit Käsesoße, dazu Karottensticks	Pasta in Käsesoße, dazu Blattsalat mit Kräuterdressing
	0, a1, h, l, u	0, a1, h, l, u	0, a1, l	0, a1, l	0, a1, l
Zusätzlich bestellbar					
	Tomatensuppe	Curryrahmsuppe	Kartoffelsuppe	Blumenkohlcremesuppe	Cremsuppe
	a1, l	l, u	t	l	l, t
	Frisches Obst der Saison	Mangoquarkdessert	Frisches Obst der Saison	Erdbeerjoghurt	Milchreis
		l		l	l
	Mineralwasser 0,3 l	Mineralwasser 0,3 l	Mineralwasser 0,3 l	Mineralwasser 0,3l	Mineralwasser 0,3 l

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

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.