

Menükarte

Kleinkinder

49. Woche
vom **05.12.2022**
bis **11.12.2022**



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 5.12.2022	Dienstag 6.12.2022	Mittwoch 7.12.2022	Donnerstag 8.12.2022	Freitag 9.12.2022
	Frikadelle (Geflügel) in Soße mit Blumenkohlgemüse und Bio-Kartoffelpüree a1, l, t, u	Hühnerfrikassee mit Erbsen und Bio-Reis a1, l	Putenfleischkäse in Bratensoße mit Kartoffeln und Karotterohkostsalat 0, 1, 3, 4,t	Lachsbällchen in Kräutersoße mit Reis, dazu Blattsalat mit Joghurdressing a1, h, i, l, u	Hähnchengeschnetzeltes in Soße mit Fingermöhrrchen und Farfalle a1, h, l, t
	Gemüseeeintopf (Erbsen, Bohnen, Sellerie, Karotte) mit Brötchen a1, a3, t	Kartoffel-Kürbis-Gratin, dazu Blattsalat mit Sauerrahmdressing 0,a1, h, l, u	Bio-Vollkornfussili in Basilikumrahmsoße, dazu Karottenrohkostsalat a1, l	Bio-Möhrengulasch mit Bulgur, dazu Blattsalat mit Joghurdressing a1, h, l, t, u	Broccoli-Linsencurry mit Bio-Couscous, dazu Blattsalat mit Sauerrahmdressing 0,a1, a3, h, l, t, u
Pastamenü der Woche 	Pasta mit Bolognese (Rind/Geflügel), dazu Blattsalat mit Joghurdressing 0, 3,a1, h, l, u	Pasta mit Bolognese (Rind/Geflügel), dazu Blattsalat mit Sauerrahmdressing 0, 3,a1, h, l, u	Pasta mit Bolognese (Rind/Geflügel), dazu Karottenrohkostsalat 0, 3,a1	Pasta mit Bolognese (Rind/Geflügel), dazu Blattsalat mit Joghurdressing 0, 3,a1, h, l, u	Pasta mit Bolognese (Rind/Geflügel), dazu Blattsalat mit Sauerrahmdressing 0, 3,a1, h, l, u
Zusätzlich bestellbar					
	Klare Hühnerkraftbrühe mit Suppennudeln a1, h	Zucchinirahmsuppe a1, l	Zwiebelsuppe u	Curryrahmsuppe a1, l, u	Cremesuppe a1, l, t
Leckerer Getränk	Frisches Obst der Saison	Erdbeeryoghurt	Frisches Obst der Saison	Bananenjoghurt	Berliner a1, h, l
	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 -geschwärtzt, 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!