

# Menükarte

## Kleinkinder

### 42. Woche

vom 17.10.2022  
bis 23.10.2022



DE BW 38006 EG DE-ÖKO-007

Alle Bio-Komponenten sind separat gekennzeichnet

## Bestellannahme

☎ 06221 – 84 83 82

☎ 06221 – 84 83 33

✉ [bestellannahme@ehrenfried.de](mailto:bestellannahme@ehrenfried.de)

Absender: \_\_\_\_\_

Kd-Nr.: \_\_\_\_\_

	Montag 17.10.2022	Dienstag 18.10.2022	Mittwoch 19.10.2022	Donnerstag 20.10.2022	Freitag 21.10.2022
<b>Didi Menü</b>	Vegetarische Currywurst (auf Basis von Erbsen- und Weizeneiweiß) in Soße mit Gnocchi, dazu Blattsalat mit Joghurtdressing	Maultaschen (Gemüsefüllung) gebacken mit Ei, dazu Kartoffelsalat und Kirschtomaten	Grießauflauf mit warmen Pflirsichkompott	Käsespätzle, dazu Blattsalat mit Kräuterdressing	Bio-Kürbiscremesuppe (Kürbis, Karotte) mit Vollkornbrötchen
	3,a1, h, l, u	1,a1, h, l, t	3,a1, l	0,a1, h, l	a1, a2, a3, a4, k, l, t, v
<b>Gogo Menü</b>	Möhreneintopf (Karotten, Kartoffel, Sellerie, Lauch) mit Bio-Tofuecken und Brötchen	Überbackener Gemüsebratling "Hawaii" (Kichererbsen, Zwiebeln, Petersilie, Ananas) mit milder Currysoße, dazu Bio-Vollkornreis	Bio-Penne Bolognese (Rind/Geflügel) mit Reibekäse, dazu Karottenrohkostsalat	Paniertes Seelachsfilet mit Remoulade und Bio-Petersilienkartoffeln, dazu Blattsalat mit Kräuterdressing	Cannelloni (Ricottafüllung) in Tomatensoße, dazu Blattsalat mit Joghurtdressing
	a1, a3, k, t	1,a1, h, k, l, u	0, 3,a1, l	0, 3, 7,a1, h, i, u	3,a1, h, l, u
<b>Pastamenü der Woche</b>	Pasta mit Tomatensoße, dazu Blattsalat mit Joghurtdressing	Pasta mit Tomatensoße, dazu Kirschtomaten	Pasta mit Tomatensoße, dazu Karottenrohkostsalat	Pasta mit Tomatensoße, dazu Blattsalat mit Kräuterdressing	Pasta mit Tomatensoße, dazu Blattsalat mit Joghurtdressing
	3,a1, h, l, u	3,a1	3,a1	3,a1	3,a1, h, l, u
<b>Zusätzlich bestellbar</b>					
	Graupensuppe	Flädlesuppe	Champignonrahmsuppe	Klare Brühe mit Maultaschen	Cremesuppe
	a1, a3	a1, h, l	3,l	3,a1, h, t	l, t
<b>Leckerer Getränk</b>	Frisches Obst der Saison	Maracujajoghurt	Frisches Obst der Saison	Schoko Brownie	Himbeerquarkdessert
		1,l		1,a1, h, k	1, 3,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 - 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!

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.