

Menükarte

Schulen

14. Woche

vom 03.04.2023
bis 09.04.2023



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

Absender: _____

Kd-Nr.: _____

	Montag 3.4.2023	Dienstag 4.4.2023	Mittwoch 5.4.2023	Donnerstag 6.4.2023	Freitag 7.4.2023
Power Menü	Mac and Cheese (Makkaroni mit Käsesoße), dazu Blattsalat mit Joghurdressing 0,a1, h, l, u	Limsgemüse mit Spätzle und Geflügelwiener 0, 1, 3,a1, h, u	Chili con carne (Rind, Kidneybohnen, Paprika) mit Bio-Vollkornreis, dazu Blattsalat mit Joghurdressing 0, 3,a1, h, l, u	Fischfrikadelle (Seelachs) mit Remoulade und Kartoffeln, dazu Karottenrohkostsalat 0, 3, 7,a1, h, i, u	***Karfreitag***
Fun Menü	Petersilienkartoffeln mit Bio-Kräuterquark, dazu Kohlrabisticks l	Bio-Nudelauf mit Brokkoli, dazu Blattsalat mit Sauerrahmdressing a1, h, l, t, u	Pfannkuchen mit Apfelmus a1, h, l	Überbackener Gemüsebratling "Hawaii" (Kichererbsen, Zwiebeln, Petersilie, Ananas) mit milder Currysoße, dazu Bio-Reis 1,a1, h, k, l, u	***Karfreitag***
Pastamenü der Woche	Pasta mit Tomatensoße, dazu Blattsalat mit Joghurdressing 3,a1, h, l, u	Pasta mit Tomatensoße, dazu Blattsalat mit Sauerrahmdressing 3,a1, h, l, u	Pasta mit Tomatensoße, dazu Blattsalat mit Joghurdressing 3,a1, h, l, u	Pasta mit Tomatensoße, dazu Karottenrohkostsalat 3,a1	***Karfreitag***
Salatbowl	Salatbowl "Art des Hauses" (Mischsalat, Karotten, Rettich, Gurken, Petersilie, Tomaten) mit Sauerrahmdressing und Brötchen a1, a2, a3, h, l, u	Salatbowl "Art des Hauses" (Mischsalat, Karotten, Rettich, Gurken, Petersilie, Tomaten) mit Sauerrahmdressing und Brötchen a1, a2, a3, h, l, u	Salatbowl "Art des Hauses" (Mischsalat, Karotten, Rettich, Gurken, Petersilie, Tomaten) mit Sauerrahmdressing und Brötchen a1, a2, a3, h, l, u	Salatbowl "Art des Hauses" (Mischsalat, Karotten, Rettich, Gurken, Petersilie, Tomaten) mit Sauerrahmdressing und Brötchen a1, a2, a3, h, l, u	***Karfreitag***
Zusätzlich bestellbar					
Leckerer Getränk	Flädlesuppe a1, h, l	Grünkernsuppe a1, a5, l, t	Möhrencremesuppe a1, l	Nudelsuppe a1, h	
	Frisches Obst der Saison	Maracujajoghurt 1,l	Frisches Obst der Saison	Kirschjoghurt l	
	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!