

# Menükarte

## Schulen

### 22. Woche

vom 29.05.2023  
bis 04.06.2023



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 29.5.2023	Dienstag 30.5.2023	Mittwoch 31.5.2023	Donnerstag 1.6.2023	Freitag 2.6.2023
<b>Power Menü</b>	***Feiertag***	Linseneintopf (Linsen, Kartoffeln, Brunoise) mit Spätzle und Geflügelwiener  0, 1, 3,a1, h, u	<b>Chili con carne (Rind, Kidneybohnen, Paprika) mit Bio-Vollkornreis, dazu Karottenrohkostsalat</b>  0, 3,a1	<b>Fischfrikadelle (Seelachs) mit Remoulade und Kartoffeln, dazu Blattsalat mit Limettidressing</b>  0, 7,a1, h, i, u	Bratwurst (Pute) in Soße mit Rotkohl und Kartoffelpüree  3, 4,l, t
<b>Fun Menü</b>	***Feiertag***	<b>Bio-Nudelauflauf mit Brokkoli, dazu Blattsalat mit Limettidressing</b>  a1, l, t	Pfannkuchen mit Apfelmus  a1, h, l	Überbackener Gemüsebratling "Hawaii" (Kichererbsen, Zwiebeln, Petersilie, Ananas) mit milder Currysoße, dazu Bio-Couscous  1,a1, a3, h, k, l, t, u	<b>Eieromelette mit Rahmspinat und Kartoffeln</b>  a1, h, l
<b>Pastamenü der Woche</b>	***Feiertag***	Pasta mit Tomatensoße und Reibekäse, dazu Blattsalat mit Limettidressing  0, 3,a1, l	Pasta mit Tomatensoße und Reibekäse, dazu Karottenrohkostsalat  0, 3,a1, l	Pasta mit Tomatensoße und Reibekäse, dazu Blattsalat mit Limettidressing  0, 3,a1, l	Pasta mit Tomatensoße und Reibekäse, dazu Blattsalat mit Limettidressing  0, 3,a1, l
<b>Salatbowl</b>	***Feiertag***	Salatbowl "Art des Hauses" (Mischsalat, Karotten, Rettich, Gurken, Petersilie, Tomaten) mit Limettidressing und Brötchen  a1, a2, a3	Salatbowl "Art des Hauses" (Mischsalat, Karotten, Rettich, Gurken, Petersilie, Tomaten) mit Limettidressing und Brötchen  a1, a2, a3	Salatbowl "Art des Hauses" (Mischsalat, Karotten, Rettich, Gurken, Petersilie, Tomaten) mit Limettidressing und Brötchen  a1, a2, a3	Salatbowl "Art des Hauses" (Mischsalat, Karotten, Rettich, Gurken, Petersilie, Tomaten) mit Limettidressing und Brötchen  a1, a2, a3
<b>Zusätzlich bestellbar</b>					
		Grünkernsuppe  a1, a5, l, t	Möhrencremesuppe  a1, l	Nudelsuppe  a1, h	Cremesuppe  a1, l, t
		<b>Maracujajoghurt</b>	<b>Frisches Obst der Saison</b>	Donut  a1, h	<b>Kirschjoghurt</b>  l
		1,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!