

Menükarte

Kita

14. Woche

vom 03.04.2023
bis 09.04.2023



DE BW 38006 EG

DE-ÖKO-007

Bestellannahme

☎ 06221 – 84 83 82

☎ 06221 – 84 83 33

✉ bestellannahme@ehrenfried.de

Absender: _____

Alle Bio-Komponenten sind separat gekennzeichnet

Kd-Nr.: _____	Montag 3.4.2023	Dienstag 4.4.2023	Mittwoch 5.4.2023	Donnerstag 6.4.2023	Freitag 7.4.2023
Piraten Menü	Mac and Cheese (Makkaroni mit Käsesoße), dazu Blattsalat mit Joghurdressing 0,a1, h, l, u	Linsengemüse 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 a1, h, i, k, u	***Karfreitag***
Hexen Menü	Petersilienkartoffeln mit Bio-Kräuterquark, dazu Kohlrabisticks l	Bio-Nudelauflauf 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	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	

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!