

Menükarte

Kleinkinder

13. Woche

vom 27.03.2023

bis 02.04.2023



DE BW 38006 EG

DE-ÖKO-007

Bestellannahme

☎ 06221 – 84 83 82

📠 06221 – 84 83 33

✉ bestellannahme@ehrenfried.de

Absender: _____

Kd-Nr.: _____

Alle Bio-Komponenten sind separat gekennzeichnet

	Montag 27.3.2023	Dienstag 28.3.2023	Mittwoch 29.3.2023	Donnerstag 30.3.2023	Freitag 31.3.2023
	Frikadelle (Geflügel) in Soße mit Blumenkohlgemüse und Bio-Kartoffelpüree	Hühnerfrikassee mit Erbsen und Bio-Reis	Putenfleischkäse in Bratensoße mit Kartoffeln und Karotterohkostsalat	Lachsbällchen in Kräutersoße mit Reis, dazu Blattsalat mit Joghurdressing	Hähnchengeschnetzeltes in Soße mit Fingermöhrrchen und Farfalle
	a1, l, t, u	a1, l	0, 1, 3, 4,t	a1, h, i, l, u	a1, h, l, t
	Gemüse Eintopf (Erbsen, Bohnen, Sellerie, Karotte) mit Brötchen	Kartoffel-Kürbis-Gratin, dazu Blattsalat mit Sauerrahmdressing	Bio-Vollkornfussili in Basilikumrahmsoße, dazu Karottenrohkostsalat	Bio-Möhrengulasch mit Bulgur, dazu Blattsalat mit Joghurdressing	Broccoli-Linsencurry mit Bio-Couscous, dazu Blattsalat mit Sauerrahmdressing
	a1, a2, a3, t	0,a1, h, l, u	a1, l	a1, h, l, t, u	a1, a3, h, l, t, u
	Pasta mit Bolognese (Rind/Geflügel), dazu Blattsalat mit Joghurdressing	Pasta mit Bolognese (Rind/Geflügel), dazu Blattsalat mit Sauerrahmdressing	Pasta mit Bolognese (Rind/Geflügel), dazu Karottenrohkostsalat	Pasta mit Bolognese (Rind/Geflügel), dazu Blattsalat mit Joghurdressing	Pasta mit Bolognese (Rind/Geflügel), dazu Blattsalat mit Sauerrahmdressing
	0, 3,a1, h, l, u	0, 3,a1, h, l, u	0, 3,a1	0, 3,a1, h, l, u	0, 3,a1, h, l, u
Zusätzlich bestellbar					
	Klare Hühnerkraftbrühe mit Suppenudeln	Zucchinirahmsuppe	Zwiebelsuppe	Curryrahmsuppe	Klare Brühe mit Grießklösschen
	a1, h	a1, l	u	a1, l, u	a1, h, l, t
	Frisches Obst der Saison	Erdbeerjoghurt	Frisches Obst der Saison	Bananenjoghurt	Berliner
		l		l	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 - 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