

# Menükarte

## Kleinkinder

### 24. Woche

vom 12.06.2023  
bis 18.06.2023



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 12.6.2023	Dienstag 13.6.2023	Mittwoch 14.6.2023	Donnerstag 15.6.2023	Freitag 16.6.2023
	Cevapcici (Rind) in Tomatensoße mit Reis, dazu Paprikasticks	Maultaschen (Gemüsefüllung) gebacken mit Ei, dazu Kartoffelsalat	Paniertes Hähnchenschnitzel mit brauner Soße und Risoleekartoffeln, dazu Farmersalat (Weißkraut, Karotte)	Paniertes Seelachsfilet mit Remoulade und Bio-Petersilienkartoffeln, dazu Blattsalat mit Limettidressing	Bio-Penne Bolognese (Rind/Geflügel) mit Reibekäse, dazu Blattsalat mit Limettidressing
	3,a1	1,a1, h, l, t	a1, h, l, t, u	0, 7,a1, h, i, u	0, 3,a1, l, t
	Möhreneintopf (Karotten, Kartoffel, Sellerie, Lauch) mit Brötchen	Reibekuchen mit Bio-Lauchgemüse	Falafel mit milder Currysoße, dazu Bio-Vollkornreis und Gurkensticks	Hausgemachte Käsespätzle, dazu Blattsalat mit Limettidressing	Pancakes mit heißer Vanillesoße
	a1, a2, a3, t	a1, a4, h, l, t	a1, l, u	0,a1, h, l	a1, h, l
	Pasta mit Tomatensoße und Reibekäse, dazu Paprikasticks	Pasta mit Tomatensoße und Reibekäse, dazu Blattsalat mit Limettidressing	Pasta mit Tomatensoße und Reibekäse, dazu Farmersalat (Weißkraut, Karotte)	Pasta mit Tomatensoße und Reibekäse, dazu Blattsalat mit Limettidressing	Pasta mit Tomatensoße und Reibekäse, dazu Blattsalat mit Limettidressing
	0, 3,a1, l	0, 3,a1, l	0, 3,a1, h, l, u	0, 3,a1, h, l	0, 3,a1, l
<b>Zusätzlich bestellbar</b>					
	Graupensuppe	Flädlesuppe	Champignonrahmsuppe	Klare Brühe mit Maultaschen	Cremesuppe
	a1, a3	a1, h, l	3,a1, l	3,a1, h, t	a1, l, t
	Frisches Obst der Saison	Apfelmus	Kirschjoghurt	Schoko Brownie	Frisches Obst der Saison
	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