

Menükarte

Kita

40. Woche
vom **02.10.2023**
bis **08.10.2023**



Bestellannahme

☎ 06221 – 84 83 82
📠 06221 – 84 83 33

✉ bestellannahme@ehrenfried.de

DE BW 38006 EG DE-ÖKO-007

Absender: _____

Alle Bio-Komponenten sind separat gekennzeichnet

Kd-Nr.:	Montag 2.10.2023	Dienstag 3.10.2023	Mittwoch 4.10.2023	Donnerstag 5.10.2023	Freitag 6.10.2023
Piraten Menü	Cevapcici (Rind) in Tomatensoße mit Reis, dazu Paprikasticks	***Feiertag***	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		a1, h, l, t, u	0, 7,a1, h, i, u	0, 3,a1, l, t
Hexen Menü	Möhreneintopf (Karotten, Kartoffel, Sellerie, Lauch) mit Brötchen	***Feiertag***	Falafel mit milder Currysoße, dazu Bio-Vollkornreis und Gurkensticks	Hausgemachte Käsespätzle, dazu Blattsalat mit Limettidressing	Pancakes mit heißer Vanillesoße
	a1, a2, a3, t		a1, l, u	0,a1, h, l	a1, h, l
Pastamenü der Woche	Pasta mit Tomatensoße und Reibekäse, dazu Paprikasticks	***Feiertag***	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, h, l, u	0, 3,a1, h, l	0, 3,a1, l
Salatbowl	Salatbowl "Chef" (Mischsalat, Weißkohl, Karotten, Tomaten, Paprika, Ei, Schnittlauch) mit Limettidressing und Brötchen	***Feiertag***	Salatbowl "Chef" (Mischsalat, Weißkohl, Karotten, Tomaten, Paprika, Ei, Schnittlauch) mit Limettidressing und Brötchen	Salatbowl "Chef" (Mischsalat, Weißkohl, Karotten, Tomaten, Paprika, Ei, Schnittlauch) mit Limettidressing und Brötchen	Salatbowl "Chef" (Mischsalat, Weißkohl, Karotten, Tomaten, Paprika, Ei, Schnittlauch) mit Limettidressing und Brötchen
	a1, a2, a3, h		a1, a2, a3, h	a1, a2, a3, h	a1, a2, a3, h
Zusätzlich bestellbar					
Leckerer	Graupensuppe		Champignonrahmsuppe	Klare Brühe mit Maultaschen	Cremesuppe
	a1, a3		3,a1, l	3,a1, h, t	a1, l, t
	Frisches Obst der Saison		Kirschjoghurt	Schoko Brownie	Frisches Obst der Saison
			l	1,a1, h, k	

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!