

Menükarte

Kleinkinder

12. Woche

vom 17.03.2025
bis 23.03.2025



Bestellannahme

☎ 06221 – 84 83 82

☎ 06221 – 84 83 33

✉ bestellannahme@ehrenfried.de

DE BW 38006 EG

DE-ÖKO-007

Alle Bio-Komponenten sind separat gekennzeichnet

Absender: _____

Kd-Nr.: _____

	Montag 17.3.2025	Dienstag 18.3.2025	Mittwoch 19.3.2025	Donnerstag 20.3.2025	Freitag 21.3.2025
Didi Menü	Cevapcici (Rind) in Tomatensoße mit Reis, dazu Karottensticks	Bio-Penne mit Bolognese (Rind/Geflügel) mit Reibekäse, dazu Blattsalat mit Limettidressing	Fischriegel Lachs natur mit Rahmspinat und Bio-Petersilienkartoffeln	Paniertes Hähnchenschnitzel mit brauner Soße und Risoleekartoffeln, dazu Farmersalat (Weißkraut, Karotte)	Maultaschen (Gemüsefüllung) gebacken mit Ei, dazu Kartoffelsalat
	3,a1	0, 3,a1, 5, l, t	a1, i, 5, l	a1, h, 5, l, t, u	1,a1, h, 5, l, t
Gogo Menü	Möhreneintopf (Karotten, Kartoffeln, Sellerie, Lauch) mit Brötchen	Ofenschlupfer (Brötchen, Äpfel) mit süßer Soße Vanillegeschmack	Hausgemachte Käsespätzle, dazu Blattsalat mit Limettidressing	Falafel mit milder Currysoße, dazu Bio-Vollkornreis und Gurkensticks	Reibekuchen mit Apfelmus
	a1, a2, a3, t	3,a1, a2, a3, h, 5, l	0,a1, h, 5, l	a1, 5, l, u	a1, a4, h, t
Pastamenü der Woche	Pasta mit Tomatensoße und Reibekäse, dazu Karottensticks	Pasta mit Tomatensoße und Reibekäse, dazu Blattsalat mit Limettidressing	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
	0, 3,a1, 5, l	0, 3,a1, 5, l	0, 3,a1, h, 5, l	0, 3,a1, h, 5, l, u	0, 3,a1, 5, l
Zusätzlich bestellbar					
Leckerer	Graupensuppe	Cremesuppe	Klare Brühe mit Maultaschen	Flädlesuppe	Champignonrahmsuppe
	a1, a3	a1, 5, l, t	3,a1, h, t	a1, h, 5, l	3,a1, 5, l
	Mangojoghurt	Frisches Obst	Vanillepudding	Himbeerjoghurt	Frisches Obst
	5, l		0,5, l	5, l	

Die Angebote mit dem DGE-Logo entsprechen dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas“ und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert.

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