

Menükarte

Kleinkinder

20. Woche

vom **13.05.2024**
bis **19.05.2024**



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 13.5.2024	Dienstag 14.5.2024	Mittwoch 15.5.2024	Donnerstag 16.5.2024	Freitag 17.5.2024
	Cevapcici (Rind) in Tomatensoße mit Reis, dazu Karottensticks	Paniertes Seelachsfilet mit Remoulade und Bio-Petersilienkartoffeln, dazu Gurkensalat 	Maultaschen (Gemüsefüllung) gebacken mit Ei, dazu Kartoffelsalat	Bio-Penne mit Bolognese (Rind/Geflügel) mit Reibekäse, dazu Blattsalat mit Limettidressing 	Paniertes Hähnchenschnitzel mit brauner Soße und Risoleekartoffeln, dazu Farmersalat (Weißkraut, Karotte)
	3,a1	0, 7,a1, h, i, u	1,a1, h, 5, l, t	0, 3,a1, 5, l, t	a1, h, 5, l, t, u
	Möhreneintopf (Karotten, Kartoffel, Sellerie, Lauch) mit Brötchen 	Hausgemachte Käsespätzle, dazu Gurkensalat	Schupfnudeln mit Apfelmus 	Ofenschlupfer (Brot, Äpfel) mit süßer Soße Vanillegeschmack	Falafel mit milder Currysoße, dazu Bio-Vollkornreis und Gurkensticks 
	a1, a2, a3, t	0,a1, h, 5, l	a1, h	3,a1, h, 5, l	a1, 5, l, u
	Pasta mit Tomatensoße und Reibekäse, dazu Karottensticks	Pasta mit Tomatensoße und Reibekäse, dazu Gurkensalat	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)
	0, 3,a1, 5, l	0, 3,a1, h, 5, l	0, 3,a1, 5, l	0, 3,a1, 5, l	0, 3,a1, h, 5, l, u
Zusätzlich bestellbar					
	Graupensuppe a1, a3	Klare Brühe mit Maultaschen 3,a1, h, t	Champignonrahmsuppe  3,a1, 5, l	Cremesuppe a1, 5, l, t	Flädlesuppe a1, h, 5, l
	Mangojoghurt  5, l	Schoko Brownie a1, h, k	Frisches Obst der Saison 	Frisches Obst der Saison 	Himbeerjoghurt  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