

Menükarte

Kleinkinder

21. Woche

vom **19.05.2025**

bis **23.05.2025**



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 19.5.2025	Dienstag 20.5.2025	Mittwoch 21.5.2025	Donnerstag 22.5.2025	Freitag 23.5.2025
	Bio-Spaghetti mit Carbonarasoße (Pute), dazu Blattsalat mit Limettidressing 	Hühnerfrikassee mit Champignons, dazu Erbsen und Bio-Reis 	Lasagne Bolognese (Geflügel), dazu Blattsalat mit Limettidressing 	Fischnuggets (Seelachs) mit Tomatenketchup und Kartoffeln, dazu Kirschtomaten 	Geflügelbällchen in Rahmsoße mit Blumenkohl und Bio-Kartoffelpüree
	0, 1, 3,a1, 5, l, t	a1, 5, l	0, 3,a1, 5, l, t	a1, i, u	a1, 5, l, t, u
	Gemüseintopf (Erbsen, Bohnen, Sellerie, Karotten) mit Brötchen 	Kartoffelgratin, dazu Gurkensalat 	Broccoli-Linsencurry mit Bio-Reis, dazu Blattsalat mit Limettidressing 	Bio-Möhrengulasch mit Bulgur, dazu Kirschtomaten 	Bio-Vollkornfussili in Basilikumrahmsoße, dazu Karottenrohkostsalat
	a1, a2, a3, t	a1, l, 5, t	a1, 5, l, u	a1, 5, l, t, u	a1, 5, l
	Pasta mit Bolognese (Geflügel) mit Reibekäse, dazu Blattsalat mit Limettidressing 	Spaghetti mit Bolognese (Geflügel) und Reibekäse, dazu Gurkensalat 	Pasta mit Bolognese (Geflügel) mit Reibekäse, dazu Blattsalat mit Limettidressing 	Spaghetti mit Bolognese (Geflügel) und Reibekäse, dazu Kirschtomaten 	Pasta mit Bolognese (Geflügel) mit Reibekäse, dazu Karottenrohkostsalat
	0, 3,a1, 5, l	0, 3,a1, 5, l	0, 3,a1, 5, l	0, 3,a1, 5, l	0, 3,a1, 5, l
Zusätzlich bestellbar					
	Klare Hühnerkraftbrühe mit Suppennudeln 	Zucchinirahmsuppe 	Zwiebelsuppe 	Curryrahmsuppe 	Klare Brühe mit Grießklösschen
	a1, h	a1, 5, l	u	a1, 5, l, u	a1, h, 5, l
	Frisches Obst 	Erdbeerjoghurt 	Schokopudding 	Bananenjoghurt 	Frisches Obst
		5, l	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