

Menükarte

Kleinkinder

38. Woche

vom **18.09.2023**
bis **24.09.2023**



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 18.9.2023	Dienstag 19.9.2023	Mittwoch 20.9.2023	Donnerstag 21.9.2023	Freitag 22.9.2023
Didi Menü	Mac and Cheese (Makkaroni mit Käsesoße), dazu Gurkensticks 0,a1,l	Linseneintopf (Linsen, Kartoffeln, Brunoise) mit Spätzle und Geflügelwiener 0, 1, 3,a1, h, u	Chili con carne (Rind, Kidneybohnen, Paprika) mit Bio-Vollkornreis, dazu Karottenrohkostsalat 0, 3,a1	Fischfrikadelle (Seelachs) mit Remoulade und Kartoffeln, dazu Blattsalat mit Limettidressing 0, 7,a1, h, i, u	Bratwurst (Pute) in Soße mit Rotkohl und Kartoffelpüree 3, 4,l, t
Gogo Menü	Petersilienkartoffeln mit Bio-Kräuterquark, dazu Gurkensticks l	Bio-Nudelauflauf mit Brokkoli, dazu Blattsalat mit Limettidressing a1, l, t	Pfannkuchen mit Apfelmus a1, h, l	Überbackener Gemüsebratling "Hawaii" (Kichererbsen, Zwiebeln, Petersilie, Ananas) mit milder Currysoße, dazu Bio-Couscous 1,a1, a3, h, k, l, t, u	Eieromelette mit Rahmspinat und Kartoffeln a1, h, l
Pastamenü der Woche	Pasta mit Tomatensoße und Reibekäse, dazu Gurkensticks 0, 3,a1, l	Pasta mit Tomatensoße und Reibekäse, dazu Blattsalat mit Limettidressing 0, 3,a1, l	Pasta mit Tomatensoße und Reibekäse, dazu Karottenrohkostsalat 0, 3,a1, l	Pasta mit Tomatensoße und Reibekäse, dazu Blattsalat mit Limettidressing 0, 3,a1, l	Pasta mit Tomatensoße und Reibekäse, dazu Blattsalat mit Limettidressing 0, 3,a1, l
Zusätzlich bestellbar					
	Flädlesuppe a1, h, l	Grünkernsuppe a1, a5, l, t	Möhrencremesuppe a1, l	Nudelsuppe a1, h	Cremsuppe a1, l, t
Leckerer Getränk	Frisches Obst der Saison	Maracujajoghurt	Frisches Obst der Saison	Donut a1, h	Kirschjoghurt l
	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