

# Menükarte

## Kleinkinder

**39. Woche**

vom **25.09.2023**

bis **01.10.2023**



DE BW 38006 EG      DE-ÖKO-007

## Bestellannahme

☎ 06221 – 84 83 82




☎ 06221 – 84 83 33

✉ [bestellannahme@ehrenfried.de](mailto:bestellannahme@ehrenfried.de)

Absender: \_\_\_\_\_

Alle Bio-Komponenten sind separat gekennzeichnet

Kd-Nr.: \_\_\_\_\_

	Montag 25.9.2023	Dienstag 26.9.2023	Mittwoch 27.9.2023	Donnerstag 28.9.2023	Freitag 29.9.2023
	Tortellini (Rind) in Tomatensoße, dazu Blattsalat mit Limettidressing	<b>Kibbeling (Seelachsfiletstücke im Backteig) mit Salzkartoffeln und Remoulade, dazu Karottenrohkostsalat</b>	<b>Fleischklöße (Geflügel) in Rahmsoße mit Bio-Reis und Erbsen</b>	Chicken Nuggets mit Tomatenketchup und Salzkartoffeln, dazu Karottensticks	Hähnchenkeule in Soße mit Kartoffelpüree, dazu Gurkensalat
	3,a1, h, t	0, 7,a1, h, i, l, u	a1, a5, l, t	a1	l
	<b>Grüner Erbseneintopf (Erbsen, Kartoffel, Brunoise) mit Brötchen</b>	Bio-Blumenkohlröschen in Kräutersoße, dazu Serviettenknödel	Vegetarische Lasagne (Zucchini, Aubergine, Tomate, Paprika), dazu Blattsalat mit Limettidressing	<b>Bio-Gnocchi mit Paprikagemüse</b>	<b>Bio-Vollkornfussili in Brokkoli-Carbonara-Soße, dazu Gurkensalat</b>
	a1, a2, a3, l, t	a1, h, l, t	0, 3,a1, l	a1, l	0,a1, l
	Pasta in Käsesoße, dazu Blattsalat mit Limettidressing	Pasta in Käsesoße, dazu Karottenrohkostsalat	Pasta in Käsesoße, dazu Blattsalat mit Limettidressing	Pasta mit Käsesoße, dazu Karottensticks	Pasta in Käsesoße, dazu Gurkensalat
	0,a1, l	0,a1, l	0,a1, l	0,a1, l	0,a1, l
<b>Zusätzlich bestellbar</b>					
	Tomatensuppe	Curryrahmsuppe	Kartoffelsuppe	Blumenkohlcremesuppe	Cremsuppe
	a1, l	a1, l, u	t	a1, l	a1, l, t
	<b>Frisches Obst der Saison</b>	Milchreis	<b>Erdbeerjoghurt</b>	<b>Frisches Obst der Saison</b>	<b>Bananenjoghurt</b>
		l	l		l
	Mineralwasser 0,3 l	Mineralwasser 0,3 l	Mineralwasser 0,3 l	Mineralwasser 0,3l	Mineralwasser 0,3 l

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