

Menükarte

Kleinkinder

39. Woche

vom **23.09.2024**

bis **29.09.2024**



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 23.9.2024	Dienstag 24.9.2024	Mittwoch 25.9.2024	Donnerstag 26.9.2024	Freitag 27.9.2024
Didi Menü 	Chicken Nuggets mit Tomatenketchup und Salzkartoffeln, dazu Karottensticks	Fleischklöße (Geflügel) in Rahmsoße mit Bio-Reis und Erbsen	Kibbeling (Seelachsfiletstücke im Backteig) mit Rahmmöhrrchen und Salzkartoffeln	Hähnchensteak in Soße mit Kartoffelpüree, dazu Blattsalat mit Limettdressing	Tortellini (Rind) in Sahnesoße, dazu Blattsalat mit Limettdressing
	a1	a1, a5, 5, l, t	a1, h, i, 5, l, u	5, l, t	a1, h, 5, l, t
Gogo Menü 	Pfälzer Kartoffelsuppe mit Dampfnudel, dazu Karottensticks	Gnocchi mit Bio-Tomatenragout	Vegetarische Lasagne (Zucchini, Aubergine, Tomate, Paprika), dazu Karottenrohkostsalat	Bio-Vollkornfusilli in Brokkoli-Carbonara-Soße, dazu Blattsalat mit Limettdressing	Bio-Blumenkohlröschen in Kräutersoße, dazu Serviettenknödel
	a1, 5, l, t	a1, h, t	0, 3, a1, 5, l	0, a1, 5, l	a1, h, 5, l, t
Pastamenü der Woche 	Pasta mit Käsesoße, dazu Karottensticks	Pasta in Käsesoße, dazu Blattsalat mit Limettdressing	Pasta in Käsesoße, dazu Karottenrohkostsalat	Pasta in Käsesoße, dazu Blattsalat mit Limettdressing	Pasta in Käsesoße, dazu Blattsalat mit Limettdressing
	0, a1, 5, l	0, a1, 5, l	0, a1, 5, l	0, a1, 5, l	0, a1, 5, l
Zusätzlich bestellbar					
	Tomatensuppe	Curryrahmsuppe	Kartoffelsuppe	Blumenkohlcremesuppe	Cremsuppe
	a1, 5, l	a1, 5, l, u	t	a1, 5, l	a1, 5, l, t
Leckerer	Frisches Obst der Saison	Erdbeeryoghurt	Milchreis	Frisches Obst der Saison	Bananenjoghurt
		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

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, m4 - enth. Cashewnüsse, m5 - enth. Pecannüsse, m6 - enth. Paranüsse, m7 - enth. Pistazien, m8 - enth. Macadamianüsse, t - enth. Sellerie, u - enth. Senf, v - enth. Sesam, w - enth. Schwefeldioxid/Sulfite, x - enth. Lupinen, y - enth. Weichtiere Änderungen vorbehalten!