

# Menükarte

## Kleinkinder

**40. Woche**

vom **02.10.2023**  
bis **08.10.2023**



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 2.10.2023	Dienstag 3.10.2023	Mittwoch 4.10.2023	Donnerstag 5.10.2023	Freitag 6.10.2023
<b>Didi Menü</b>	Cevapcici (Rind) in Tomatensoße mit Reis, dazu Paprikasticks	***Feiertag***	Paniertes Hähnchenschnitzel mit brauner Soße und Risoleekartoffeln, dazu Farmersalat (Weißkraut, Karotte)	<b>Paniertes Seelachsfilet mit Remoulade und Bio-Petersilienkartoffeln, dazu Blattsalat mit Limettidressing</b>	<b>Bio-Penne Bolognese (Rind/Geflügel) mit Reibekäse, dazu Blattsalat mit Limettidressing</b>
	3,a1		a1, h, l, t, u	0, 7,a1, h, i, u	0, 3,a1, l, t
<b>Gogo Menü</b>	<b>Möhreneintopf (Karotten, Kartoffel, Sellerie, Lauch) mit Brötchen</b>	***Feiertag***	<b>Falafel mit milder Currysoße, dazu Bio-Vollkornreis und Gurkensticks</b>	Hausgemachte Käsespätzle, dazu Blattsalat mit Limettidressing	Pancakes mit heißer Vanillesoße
	a1, a2, a3, t		a1, l, u	0,a1, h, l	a1, h, l
<b>Pastamenü der Woche</b>	Pasta mit Tomatensoße und Reibekäse, dazu Paprikasticks	***Feiertag***	Pasta mit Tomatensoße und Reibekäse, dazu Farmersalat (Weißkraut, Karotte)	Pasta mit Tomatensoße und Reibekäse, dazu Blattsalat mit Limettidressing	Pasta mit Tomatensoße und Reibekäse, dazu Blattsalat mit Limettidressing
	0, 3,a1, l		0, 3,a1, h, l, u	0, 3,a1, h, l	0, 3,a1, l
<b>Zusätzlich bestellbar</b>					
	Graupensuppe a1, a3		Champignonrahmsuppe 3,a1, l	Klare Brühe mit Maultaschen 3,a1, h, t	Cremesuppe a1, l, t
<b>Leckerer Getränk</b>	<b>Frisches Obst der Saison</b>		<b>Kirschjoghurt</b>	Schoko Brownie 1,a1, h, k	<b>Frisches Obst der Saison</b>
	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