

Menükarte

Kleinkinder

43. Woche

vom 23.10.2023

bis 29.10.2023



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 23.10.2023	Dienstag 24.10.2023	Mittwoch 25.10.2023	Donnerstag 26.10.2023	Freitag 27.10.2023
	Tortellini (Rind) in Tomatensoße, dazu Blattsalat mit Limettidressing	Kibbeling (Seelachsfiletstücke im Backteig) mit Salzkartoffeln und Remoulade, dazu Karottenrohkostsalat	Fleischklöße (Geflügel) in Rahmsoße mit Bio-Reis und Erbsen	Chicken Nuggets mit Tomatenketchup und Salzkartoffeln, dazu Karottensticks	Hähnchenkeule in Soße mit Kartoffelpüree, dazu Blattsalat mit Limettidressing
	3,a1, h, t	0, 7,a1, h, i, 5, l, u	a1, a5, 5, l, t	a1	5, l, t
	Grüner Erbseneintopf (Erbsen, Kartoffel, Brunoise) mit Brötchen	Bio-Blumenkohlröschen in Kräutersoße, dazu Serviettenknödel	Vegetarische Lasagne (Zucchini, Aubergine, Tomate, Paprika), dazu Blattsalat mit Limettidressing	Bio-Gnocchi mit Paprikagemüse	Bio-Vollkornfussili in Brokkoli-Carbonara-Soße, dazu Blattsalat mit Limettidressing
	a1, a2, a3, 5, l, t	a1, h, 5, l, t	0, 3,a1, 5, l	a1, 5, l	0,a1, 5, 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 Blattsalat mit Limettidressing
	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
	Frisches Obst der Saison	Milchreis	Erdbeerjoghurt	Frisches Obst der Saison	Bananenjoghurt
		5, l	5, l		5, 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