

Menükarte

Kleinkinder

46. Woche

vom 11.11.2024

bis 17.11.2024



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 11.11.2024	Dienstag 12.11.2024	Mittwoch 13.11.2024	Donnerstag 14.11.2024	Freitag 15.11.2024
	Mac and Cheese (Makkaroni mit Käsesoße), dazu Gurkensticks	Linseneintopf (Linsen, Kartoffeln, Brunoise) mit Spätzle und Geflügelwiener	Chili con carne (Rind, Kidneybohnen, Paprika) mit Bio-Vollkornreis, dazu Karottenrohkostsalat	Bratwurst (Pute) in Soße mit Rotkohl und Kartoffelpüree	Fischstäbchen (Seelachs) mit Remoulade und Kartoffeln, dazu Blattsalat mit Limettidressing
	0,a1, 5, l	0, 1, 3,a1, h, u	0, 3,a1	3, 4,5, l, t	0, 7,a1, h, i, u
	Petersilienkartoffeln mit Bio-Kräuterquark, dazu Gurkensticks	Eieromelette mit Rahmspinat und Kartoffeln	Pfannkuchen mit Schokoladensoße	Bio-Nudelauflauf mit Broccoli, dazu Blattsalat mit Limettidressing	Überbackener Gemüsebratling "Hawaii" (Kichererbsen, Zwiebeln, Petersilie, Ananas) mit milder Currysoße, dazu Bio-Couscous
	5, l	a1, h, 5, l	a1, h, 5, l	a1, 5, l, t	1,a1, a3, h, k, 5, l, t, u
	Pasta mit Tomatensoße und Reibekäse, dazu Gurkensticks	Pasta mit Tomatensoße und Reibekäse, dazu Blattsalat mit Limettidressing	Pasta mit Tomatensoße und Reibekäse, dazu Karottenrohkostsalat	Pasta mit Tomatensoße und Reibekäse, dazu Blattsalat mit Limettidressing	Pasta mit Tomatensoße und Reibekäse, dazu Blattsalat mit Limettidressing
	0, 3,a1, 5, l	0, 3,a1, 5, l	0, 3,a1, 5, l	0, 3,a1, 5, l	0, 3,a1, 5, l
Zusätzlich bestellbar					
	Flädlesuppe a1, h, 5, l	Grünkernsuppe a1, a5, 5, l, t	Möhrencremesuppe a1, 5, l	Cremsuppe a1, 5, l, t	Nudelsuppe a1, h
	Frisches Obst	Maracujajoghurt	Frisches Obst	Himbeerjoghurt	Keks
		1,5, l		5, l	a1, 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!