

# Menükarte

## Kleinkinder

### 7. Woche

vom **12.02.2024**  
bis **18.02.2024**



## Bestellannahme

☎ 06221 – 84 83 82

📠 06221 – 84 83 33

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

DE BW 38006 EG

DE-ÖKO-007

Alle Bio-Komponenten sind separat gekennzeichnet

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

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

	Montag 12.2.2024	Dienstag 13.2.2024	Mittwoch 14.2.2024	Donnerstag 15.2.2024	Freitag 16.2.2024
	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-Vollkornfusilli 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
<b>Zusätzlich bestellbar</b>					
	Tomatensuppe a1, 5, l	Curryrahmsuppe a1, 5, l, u	Kartoffelsuppe t	Blumenkohlcremesuppe a1, 5, l	Cremsuppe a1, 5, l, t
	Frisches Obst der Saison	Milchreis 5, l	Erdbeeryoghurt	Frisches Obst der Saison	Bananenjoghurt
	Mineralwasser 0,3 l	Mineralwasser 0,3 l	Mineralwasser 0,3 l	Mineralwasser 0,3l	Mineralwasser 0,3 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 zertifiziert.

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 - geschwärtzt, 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