

Menükarte

Schulen

36. Woche

vom 31.08.2020

bis 06.09.2020



DE BW 38006 EG



DE-ÖKO-007

Bestellannahme

☎ 06221 – 84 83 82

☎ 06221 – 84 83 33

✉ bestellannahme@ehrenfried.de

Absender: _____

Alle Bio-Komponenten sind separat gekennzeichnet

Kd-Nr.: _____

	Montag 31.8.2020	Dienstag 1.9.2020	Mittwoch 2.9.2020	Donnerstag 3.9.2020	Freitag 4.9.2020
Power Menü	Hähnchenfleisch in Soße mit Gnocchi, dazu Blattsalat mit Kräuterdressing	Hähnchengeschnetzeltes in Soße mit Nudeln, Karottenrohkost und Dip	Maultaschen (Schwein) gebacken mit Ei, dazu Kartoffelsalat	Cevapcici (Rind) in Tomatensoße mit Bio-Kartoffelpüree, dazu Ratatouillegemüse (Zucchini, Aubergine, Paprika, Tomate)	Paniertes Seelachsfilet mit Petersilienkartoffeln und Remoulade, dazu Blattsalat mit Kräuterdressing
Fun Menü	Möhreneintopf mit Brötchen	Überbackenes Gemüseschnitzel "Hawaii" (Ananas, Kichererbse, Kartoffel, Zwiebel, Karotte) mit milder Currysoße, dazu Vollkornreis	Vegetarische Lasagne (Zucchini, Aubergine, Tomate, Paprika), dazu Blattsalat mit Sauerrahmdressing	Cannelloni vegetarisch in Tomatensoße, dazu Gurkensticks mit Dip	Käsespätzle, dazu Blattsalat mit Kräuterdressing
Pastamenü der Woche	Pasta mit Bolognese (Rind/Geflügel), dazu Blattsalat	Pasta mit Bolognese (Rind/Geflügel), dazu Blattsalat	Pasta mit Bolognese (Rind/Geflügel), dazu Blattsalat	Pasta mit Bolognese (Rind/Geflügel), dazu Blattsalat	Pasta mit Bolognese (Rind/Geflügel), dazu Blattsalat
Salatbowl	Salatbowl "Chef" (Mischsalat, Weißkohl, Karotten, Tomaten, Paprika, Ei, magere Hähnchenstücke, Schnittlauch), Butter und Brötchen	Salatbowl "Chef" (Mischsalat, Weißkohl, Karotten, Tomaten, Paprika, Ei, magere Hähnchenstücke, Schnittlauch), Butter und Brötchen	Salatbowl "Chef" (Mischsalat, Weißkohl, Karotten, Tomaten, Paprika, Ei, magere Hähnchenstücke, Schnittlauch), Butter und Brötchen	Salatbowl "Chef" (Mischsalat, Weißkohl, Karotten, Tomaten, Paprika, Ei, magere Hähnchenstücke, Schnittlauch), Butter und Brötchen	Salatbowl "Chef" (Mischsalat, Weißkohl, Karotten, Tomaten, Paprika, Ei, magere Hähnchenstücke, Schnittlauch), Butter und Brötchen
Leckerer	Süßkartoffelcremesuppe	Grünkernsuppe	Möhrencremesuppe	Erbensuppe	Cremsuppe
	Frisches Obst der Saison	Maracujajoghurt	Frisches Obst der Saison	Himbeerquarkdessert	Schoko Brownie

Bitte beachten: Suppe wird nur serviert, wenn die Hauptspeise eine Süßspeise ist!

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 - koffeinhaltig, 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!

Wir streben als Caterer eine Zertifizierung nach dem "DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung" an. Solange ist das gesundheitsfördernde Angebot am Apfel erkennbar.