

Menükarte

Schulen

38. Woche
vom **14.09.2020**
bis **20.09.2020**



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 14.9.2020	Dienstag 15.9.2020	Mittwoch 16.9.2020	Donnerstag 17.9.2020	Freitag 18.9.2020
 Power Menü	Pfälzer Kartoffelsuppe mit Putenwiener und Brötchen 1, 3, 4,a1, l, t	Hähnchengeschnetzeltes in Soße mit Kullererbsen und Butterspätzle 1, 3,a1, h, k, l, u	Fischragout (Seelachs) mit milder Zitronensoße mit Bio-Petersilienkartoffeln und Karottensalat a1, i, l	Haschee (Pute) mit Reis, dazu Bio-Mischsalat a1, h, l, t, u	Rindergulasch mit Kartoffelpüree, dazu Blattsalat mit Sauerrahmdressing 0, 1, 3,a1, h, l, u
 Fun Menü	Käsetortellini mit Gemüesoße (Zucchini, Sellerie, Karotten), dazu Blattsalat mit Joghurtdressing 3,a1, h, l, t, u	Paniertes Milchschnitzel in Soße mit Bio-Vollkornreis, dazu Gurkensticks mit Dip 0,a1, h, l	Bulgur mit Kohlrabi-Möhrengemüse a1, l, u	Pancakes mit heißen Kirschen a1, h, l	Käsespätzle, dazu Blattsalat mit Sauerrahmdressing 0,a1, h, l, u
Pastamenü der Woche	Pasta mit Bolognese (Rind/Geflügel), dazu Blattsalat a1, h, l, u	Pasta mit Bolognese (Rind/Geflügel), dazu Gurkensticks mit Dip a1, l	Pasta mit Bolognese (Rind/Geflügel), dazu Karottensalat a1	Pasta mit Bolognese (Rind/Geflügel), dazu Blattsalat a1, h, l, u	Pasta mit Bolognese (Rind/Geflügel), dazu Blattsalat a1, h, l, u
Salatbowl	Salatbowl "Fitness" (Mischsalat, Gurken, Tomaten, Erbsen, Mais, Pesto, Mozzarella), Butter und Brötchen 4,a1, h, l, m1, u	Salatbowl "Fitness" (Mischsalat, Gurken, Tomaten, Erbsen, Mais, Pesto, Mozzarella), Butter und Brötchen 4,a1, h, l, m1, u	Salatbowl "Fitness" (Mischsalat, Gurken, Tomaten, Erbsen, Mais, Pesto, Mozzarella), Butter und Brötchen 4,a1, h, l, m1, u	Salatbowl "Fitness" (Mischsalat, Gurken, Tomaten, Erbsen, Mais, Pesto, Mozzarella), Butter und Brötchen 4,a1, h, l, m1, u	Salatbowl "Fitness" (Mischsalat, Gurken, Tomaten, Erbsen, Mais, Pesto, Mozzarella), Butter und Brötchen 4,a1, h, l, m1, u
	Blumenkohlcremesuppe l	Lauchcremesuppe l	Rote Linsensuppe a1, t, u	Sellerierahmsuppe l, t	Cremsuppe l, t
Leckerer	Frisches Obst der Saison l	Mangoquarkdessert l	Erdbeeryoghurt l	Frisches Obst der Saison l	Berliner a1, h, l

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 -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!

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