

# Menükarte

## Schulen

### 39. Woche

vom **21.09.2020**  
bis **27.09.2020**



DE BW 38006 EG

DE-ÖKO-007

### Bestellannahme

☎ 06221 – 84 83 82

☎ 06221 – 84 83 33

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

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

Alle Bio-Komponenten sind separat gekennzeichnet

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

	Montag 21.9.2020	Dienstag 22.9.2020	Mittwoch 23.9.2020	Donnerstag 24.9.2020	Freitag 25.9.2020
<b>Power Menü</b>	Schweinegeschnetzeltes mit Nudeln, dazu Blattsalat mit Joghurtdressing a1, h, l, u	Hühnerfrikassee mit Karotten und Bio-Basmatireis l	Rindfleischbällchen in Bratensoße mit Blumenkohlgemüse und Nudeln a1, l	Putenfleischkäse in Bratensoße mit Broccoli und Kartoffeln 0, 1, 3, 4	Lachsbällchen in Kräutersoße, mit Reis und Erbsen a1, h, i, l
<b>Fun Menü</b>	Gemüse Eintopf mit Brötchen 4, a1, t	Käse-Reisbällchen mit Bio-Tomatensoße, dazu Kartoffelpüree und Kirschtomaten mit Dip 0, a1, h, l, t	Vollkornnudeln in Basilikumrahmsoße, dazu Karottensalat a1, l	Vegetarische Lasagne, dazu Blattsalat mit Joghurtdressing 0, a1, h, l, u	Bio-Broccoliröschen in Kräutersoße, dazu Semmelknödel a1, h, l, t
<b>Pastamenü der Woche</b>	Pasta mit Tomatensoße, dazu Blattsalat a1, h, l, u	Pasta mit Tomatensoße, dazu Kirschtomaten mit Dip a1, l	Pasta mit Tomatensoße, dazu Karottensalat a1	Pasta mit Tomatensoße, dazu Blattsalat a1, h, l, u	Pasta mit Tomatensoße, dazu Blattsalat a1
<b>Salatbowl</b>	Salatbowl "Cocktail" (Mischsalat, Zucchini, Paprika, Rettich, Mais, Schnittlauch, Hühnerbruststreifen), Butter und Brötchen 4, a1, h, l, u	Salatbowl "Cocktail" (Mischsalat, Zucchini, Paprika, Rettich, Mais, Schnittlauch, Hühnerbruststreifen), Butter und Brötchen 4, a1, h, l, u	Salatbowl "Cocktail" (Mischsalat, Zucchini, Paprika, Rettich, Mais, Schnittlauch, Hühnerbruststreifen), Butter und Brötchen 4, a1, h, l, u	Salatbowl "Cocktail" (Mischsalat, Zucchini, Paprika, Rettich, Mais, Schnittlauch, Hühnerbruststreifen), Butter und Brötchen 4, a1, h, l, u	Salatbowl "Cocktail" (Mischsalat, Zucchini, Paprika, Rettich, Mais, Schnittlauch, Hühnerbruststreifen), Butter und Brötchen 4, a1, h, l, u
<b>Leckerer</b>	Graupensuppe a1, a3	Broccolicremesuppe l	Champignonrahmsuppe 3, l	Erbsensuppe a1, t	Cremesuppe l, t
	Frisches Obst der Saison 1, l	Maracujajoghurt 1, l	Frisches Obst der Saison a1, h	Donut a1, h	Himbeerquarkdessert 1, 3, 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 - 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.