

Menükarte

Schulen

38. Woche

vom 20.09.2021
bis 26.09.2021



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 20.9.2021	Dienstag 21.9.2021	Mittwoch 22.9.2021	Donnerstag 23.9.2021	Freitag 24.9.2021
Power Menü	Cevapcici (Rind) in Tomatensoße mit Bio-Vollkornreis, dazu Blattsalat mit Joghurdressing a1, h, l, u	Penne Bolognese (Rind/Geflügel) mit Reibekäse, dazu Gurkensalat 0,a1, l	Maultaschen (Schwein) gebacken mit Ei, dazu Kartoffelsalat 1,a1, h, t	Paniertes Seelachsfilet mit Petersilienkartoffeln und Remoulade, dazu Karottensalat 1, 3, 7,a1, h, i, u	Hähnchenfleisch in Soße mit Gnocchi, dazu Blattsalat mit Joghurdressing a1, h, k, l, u
Fun Menü	Möhreneintopf mit Brötchen 4,a1, l, t	Überbackenes Gemüseschnitzel "Hawaii" (Ananas, Kichererbse, Kartoffel, Zwiebel, Karotte) mit milder Currysoße, dazu Vollkornreis 1, 3,k, l, t, u	Vegetarische Lasagne (Zucchini, Aubergine, Tomate, Paprika), dazu Kirschtomaten mit Dip 0,a1, l	Käsespätzle, dazu Karottensalat 0,a1, h, l	Cannelloni vegetarisch in Tomatensoße, dazu Blattsalat mit Joghurdressing a1, h, l, u
Pastamenü der Woche	Pasta mit Tomatensoße, dazu Blattsalat mit Joghurdressing a1, h, l, u	Pasta mit Tomatensoße, dazu Gurkensalat a1	Pasta mit Tomatensoße, dazu Kirschtomaten mit Dip a1, l	Pasta mit Tomatensoße, dazu Karottensalat a1	Pasta mit Tomatensoße, dazu Blattsalat mit Joghurdressing a1, h, l, u
Salatbowl	Salatbowl "Chef" (Mischsalat, Weißkohl, Karotten, Tomaten, Paprika, Ei, magere Hähnchenstücke, Schnittlauch), Butter und Brötchen 4,a1, h, l, u	Salatbowl "Chef" (Mischsalat, Weißkohl, Karotten, Tomaten, Paprika, Ei, magere Hähnchenstücke, Schnittlauch), Butter und Brötchen 4,a1, h, l, u	Salatbowl "Chef" (Mischsalat, Weißkohl, Karotten, Tomaten, Paprika, Ei, magere Hähnchenstücke, Schnittlauch), Butter und Brötchen 4,a1, h, l, u	Salatbowl "Chef" (Mischsalat, Weißkohl, Karotten, Tomaten, Paprika, Ei, magere Hähnchenstücke, Schnittlauch), Butter und Brötchen 4,a1, h, l, u	Salatbowl "Chef" (Mischsalat, Weißkohl, Karotten, Tomaten, Paprika, Ei, magere Hähnchenstücke, Schnittlauch), Butter und Brötchen 4,a1, h, l, u
Leckerer	Grießsuppe a1, t	Zucchinirahmsuppe l	Erbensuppe a1, t	Curryrahmsuppe l, u	Cremesuppe l, t
	Frisches Obst der Saison	Maracujajoghurt 1,l	Frisches Obst der Saison	Schoko Brownie 1,a1, h, k	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 - 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.