

Menükarte

Schulen

40. Woche

vom 04.10.2021

bis 10.10.2021



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.: _____

Power Menü

Fun Menü

Pastamenü der Woche

Salatbowl

Leckerer

	Montag 4.10.2021	Dienstag 5.10.2021	Mittwoch 6.10.2021	Donnerstag 7.10.2021	Freitag 8.10.2021
Power Menü	Pfälzer Kartoffelsuppe mit Putenwiener und Brötchen 	Hähnchengeschnetzeltes in Soße mit Kullererbsen und Butterspätzle	Fischragout (Seelachs) mit milder Zitronensoße mit Bio-Petersilienkartoffeln und Karottensticks mit Dip	Haschee (Pute) mit Reis, dazu Blattsalat mit Joghurt dressing	Rindergulasch mit Kartoffelpüree, dazu Karottensalat
Fun Menü	Käsetortellini mit Gemüsesoße (Zucchini, Sellerie, Karotten), dazu Blattsalat mit Joghurt dressing	Paniertes Milchschnitzel in Soße mit Bio-Vollkornreis, dazu Gurkensticks mit Dip 	Bulgur mit Kohlrabi-Möhrrhengemüse	Pancakes mit heißen Kirschen	Käsespätzle, dazu Karottensalat
Pastamenü der Woche	Pasta in Käsesoße, dazu Blattsalat mit Joghurt dressing	Pasta in Käsesoße, dazu Gurkensalat	Pasta in Käsesoße, dazu Karottensticks mit Dip	Pasta in Käsesoße, dazu Blattsalat mit Joghurt dressing	Pasta in Käsesoße, dazu Karottensalat
Salatbowl	Salatbowl "Fitness" (Mischsalat, Gurken, Tomaten, Erbsen, Mais, Pesto, Mozzarella), Butter und Brötchen	Salatbowl "Fitness" (Mischsalat, Gurken, Tomaten, Erbsen, Mais, Pesto, Mozzarella), Butter und Brötchen	Salatbowl "Fitness" (Mischsalat, Gurken, Tomaten, Erbsen, Mais, Pesto, Mozzarella), Butter und Brötchen	Salatbowl "Fitness" (Mischsalat, Gurken, Tomaten, Erbsen, Mais, Pesto, Mozzarella), Butter und Brötchen	Salatbowl "Fitness" (Mischsalat, Gurken, Tomaten, Erbsen, Mais, Pesto, Mozzarella), Butter und Brötchen
Leckerer	Blumenkohlcremesuppe	Lauchcremesuppe	Rote Linsensuppe	Sellerierahmsuppe	Cremsuppe
	Frisches Obst der Saison	Mangoquarkdessert	Erdbeerjoghurt	Frisches Obst der Saison	Berliner

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.