

Menükarte

Schulen

1. Woche

vom **03.01.2022**

bis **09.01.2022**



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 3.1.2022	Dienstag 4.1.2022	Mittwoch 5.1.2022	Donnerstag 6.1.2022	Freitag 7.1.2022
Power Menü	Linsengemüse mit Spätzle und Putenwiener	Frikadelle (Geflügel) mit Kartoffelpüree, dazu Rotkohl	Currywurst (Pute) in Soße mit Bio-Kartoffeln, dazu Karottensalat	Lachsbällchen mit Rahmspinat und Kartoffeln	Cannelloni (Rind) in Tomatensoße, dazu Blattsalat mit Joghurdressing
	0, 1, 3, 4,a1, h, t, u	a1, h, l, u	3, 4,l, u	a1, h, i, l	a1, h, k, l, t, u
Fun Menü	Romanescoröschen in Käsesoße mit Kartoffeln	Bio-Möhrengulasch mit Vollkornnudeln	Kichererbsenfrikadelle mit Kräuter-Käsesoße und Bio-Reis, dazu Karottensalat	Jerellinudeln mit Paprikasoße und Reibekäse, dazu Blattsalat mit Sauerrahmdressing	Eierpfannkuchen mit Broccoligemüse
	0,a1, l	3,a1, l, t	0,a1, k, l, t	0,a1, h, l, u	a1, h, l
Pastamenü der Woche	Pasta mit Bolognese (Rind/Geflügel), dazu Blattsalat	Pasta mit Bolognese (Rind/Geflügel), dazu Blattsalat	Pasta mit Bolognese (Rind/Geflügel), dazu Karottensalat	Pasta mit Bolognese (Rind/Geflügel), dazu Blattsalat	Pasta mit Bolognese (Rind/Geflügel), dazu Blattsalat
	a1, h, l, u	a1, h, l, u	a1	a1, h, l, u	a1
Salatbowl	Salatbowl "Party" (Kopfsalat, Mischsalat, Tomaten, Kidneybohnen, Weißkohl, Karotten), Brötchen	Salatbowl "Party" (Kopfsalat, Mischsalat, Tomaten, Kidneybohnen, Weißkohl, Karotten), Brötchen	Salatbowl "Party" (Kopfsalat, Mischsalat, Tomaten, Kidneybohnen, Weißkohl, Karotten), Brötchen	Salatbowl "Party" (Kopfsalat, Mischsalat, Tomaten, Kidneybohnen, Weißkohl, Karotten), Brötchen	Salatbowl "Party" (Kopfsalat, Mischsalat, Tomaten, Kidneybohnen, Weißkohl, Karotten), Brötchen
	3, 4,a1, h, l, u	3, 4,a1, h, l, u	3, 4,a1, h, l, u	3, 4,a1, h, l, u	3, 4,a1, h, l, u
Leckerer	Backerbsensuppe	Grünkernsuppe	Möhrencremesuppe	Nudelsuppe mit frischen Kräutern	Cremsuppe
	a1, h, l	a5, l, t	a1, l	a1, h	l, t
	Frisches Obst der Saison	Fruchtjoghurt Banane	Frisches Obst der Saison	Kirschjoghurt	Apfelmus

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.