

Menükarte

Schulen

20. Woche

vom 16.05.2022

bis 22.05.2022



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 16.5.2022	Dienstag 17.5.2022	Mittwoch 18.5.2022	Donnerstag 19.5.2022	Freitag 20.5.2022
Power Menü	Pfälzer Kartoffelsuppe mit Geflügelwiener und Dampfnudel 1, 3,a1, h, k, l, t	Hähnchengeschnetzeltes in Soße mit Kullererbsen und Spätzle 1, 3,a1, h, k, l, u	Fischragout (Seelachs) mit milder Zitronensoße, dazu Bio-Petersilienkartoffeln und Karottenrohkostsalat a1, i, l	Bio-Spaghetti Carbonara (Pute), dazu Blattsalat mit Joghurdressing 0, 1, 3,a1, h, l, t, u	Rindergulasch mit Kartoffelpüree, dazu Blattsalat mit Sauerrahmdressing 0, 1, 3,a1, h, l, u
Fun Menü	Käsetortellini mit Gemüsesoße (Zucchini, Sellerie, Karotten), dazu Blattsalat mit Joghurdressing 3,a1, h, l, t, u	Paniertes Milchschnitzel in Soße mit Bio-Vollkornreis, dazu Bohnensalat 0,a1, h, l	Milchreis mit Apfelmus l	Kichererbsenfrikadelle mit Kräuter-Käsesoße und Hirse, dazu Blattsalat mit Joghurdressing 0,a1, h, k, l, t, u	Käsespätzle, dazu Blattsalat mit Sauerrahmdressing 0,a1, h, l, u
Salatbowl	Salatbowl "Fitness" (Mischsalat, Gurken, Tomaten, Erbsen, Mais, Pesto, Mozzarella), Brötchen a1, a3, h, l, m1, u	Salatbowl "Fitness" (Mischsalat, Gurken, Tomaten, Erbsen, Mais, Pesto, Mozzarella), Brötchen a1, a3, h, l, m1, u	Salatbowl "Fitness" (Mischsalat, Gurken, Tomaten, Erbsen, Mais, Pesto, Mozzarella), Brötchen a1, a3, h, l, m1, u	Salatbowl "Fitness" (Mischsalat, Gurken, Tomaten, Erbsen, Mais, Pesto, Mozzarella), Brötchen a1, a3, h, l, m1, u	Salatbowl "Fitness" (Mischsalat, Gurken, Tomaten, Erbsen, Mais, Pesto, Mozzarella), Brötchen a1, a3, h, l, m1, u
Leckerer	Tomatensuppe a1, l	Backerbsensuppe a1, h, l	Kartoffelsuppe t	Nudelsuppe a1, h	Cremesuppe l, t
	Frisches Obst der Saison	Mangoquarkdessert	Frisches Obst der Saison	Erdbeeryoghurt	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.