

# Menükarte

Schulen

21. Woche

vom 23.05.2022  
bis 29.05.2022



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 23.5.2022	Dienstag 24.5.2022	Mittwoch 25.5.2022	Donnerstag 26.5.2022	Freitag 27.5.2022
<b>Power Menü</b>	Hähnchengeschnetzeltes mit Nudeln, dazu Blattsalat mit Joghurdressing  a1, h, k, l, u	Hühnerfrikassee mit Erbsen und Bio-Reis  l	Rindfleischbällchen in Bratensoße mit Blumenkohlgemüse und Kartoffelpüree  a1, l	***Christi Himmelfahrt***	Fischfrikadelle mit Rahmspinat und Bulgur  Beweglicher Ferientag  0,a1, i, l, u
<b>Fun Menü</b>	Gemüseintopf (Erbsen, Bohnen, Sellerie, Karotte) mit Brötchen  a1, a3, t	Käse-Reisbällchen mit Bio-Tomatensoße, dazu Blattsalat mit Kräuterdressing  0,a1, h, l, t	Vollkornnudeln in Basilikumrahmsauce, dazu Karottenrohkostsalat  a1, l	***Christi Himmelfahrt***	Bio-Broccoliröschen mit Soße Hollandaise, dazu Semmelknödel  0, 1, 3,a1, h, k, l, t, u
<b>Salatbowl</b>	Salatbowl "Cocktail" (Mischsalat, Zucchini, Paprika, Rettich, Mais, Schnittlauch, Hühnerbruststreifen), Brötchen  a1, a3, h, l, u	Salatbowl "Cocktail" (Mischsalat, Zucchini, Paprika, Rettich, Mais, Schnittlauch, Hühnerbruststreifen), Brötchen  a1, a3, h, l, u	Salatbowl "Cocktail" (Mischsalat, Zucchini, Paprika, Rettich, Mais, Schnittlauch, Hühnerbruststreifen), Brötchen  a1, a3, h, l, u	***Christi Himmelfahrt***	Salatbowl "Cocktail" (Mischsalat, Zucchini, Paprika, Rettich, Mais, Schnittlauch, Hühnerbruststreifen), Brötchen  a1, a3, h, l, u
<b>Leckerer</b>	Klare Hühnerkraftbrühe mit  a1, h	Zucchinirahmsuppe  l	Zwiebelsuppe  u		Cremesuppe  l, t
	Frisches Obst der Saison  1,l	Maracujajoghurt  1,l	Frisches Obst der Saison		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.