

Menükarte

Schulen

22. Woche

vom 30.05.2022
bis 05.06.2022



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 30.5.2022	Dienstag 31.5.2022	Mittwoch 1.6.2022	Donnerstag 2.6.2022	Freitag 3.6.2022
Power Menü	Paniertes Hähnchenschnitzel mit Soße und Bio-Nudeln, dazu Kohlrabisticks mit Kräuterquarkdip a1, l	Bratwurst (Pute) in Soße mit Rotkohl und Salzkartoffeln 3, 4, l	Tomaten-Reisbratling mit Thunfischdip und Süßkartoffelpüree, dazu Karottensticks 0, a1, i, l	Wurstsalat (Schwein) mit Brötchen, dazu Blattsalat mit Kräuterdressing 1, 3, 4, 7, a1	Chili con carne (Rind) mit Bio-Reis, dazu Blattsalat mit Sauerrahmdressing 0, 3, a1, h, l, u
Fun Menü	Petersilienkartoffeln mit Kräuterquark, dazu Kohlrabisticks l	Gemüseknödel (Karotte, Sellerie, Poree) in Champignonrahmsoße mit Brokkoliröschen 3, a1, h, l, t	Grießschnitte mit heißem Apfelkompott a1, h, l	Eieromelette mit Spinat und Kartoffeln a1, h, k, l	Gemüse-Biovollkorn Couscous (Karotten, Sellerie, Zucchini) mit Bio-Paprikasoße, dazu Blattsalat mit Sauerrahmdressing a1, h, l, t, u
Salatbowl	Salatbowl "Art des Hauses" (Mischsalat, Karotten, Rettich, Gurken, Petersilie, Tomaten, Hühnerbrust), Brötchen a1, a3, h, l, u	Salatbowl "Art des Hauses" (Mischsalat, Karotten, Rettich, Gurken, Petersilie, Tomaten, Hühnerbrust), Brötchen a1, a3, h, l, u	Salatbowl "Art des Hauses" (Mischsalat, Karotten, Rettich, Gurken, Petersilie, Tomaten, Hühnerbrust), Brötchen a1, a3, h, l, u	Salatbowl "Art des Hauses" (Mischsalat, Karotten, Rettich, Gurken, Petersilie, Tomaten, Hühnerbrust), Brötchen a1, a3, h, l, u	Salatbowl "Art des Hauses" (Mischsalat, Karotten, Rettich, Gurken, Petersilie, Tomaten, Hühnerbrust), Brötchen a1, a3, h, l, u
Leckerer	Backerbsensuppe a1, h, l	Grünkernsuppe a1, a5, l, t	Möhrencremesuppe a1, l	Nudelsuppe a1, h	Cremesuppe l, t
	Frisches Obst der Saison	Fruchtjoghurt Banane	Frisches Obst der Saison	Kirschgoghurt	Mini Kuchen 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.