

# Menükarte

## Schulen

**28. Woche**  
vom **11.07.2022**  
bis **17.07.2022**



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 11.7.2022	Dienstag 12.7.2022	Mittwoch 13.7.2022	Donnerstag 14.7.2022	Freitag 15.7.2022
<b>Power Menü</b>	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 (Pute, Gewürzgurken, Eier, Tomaten) mit Brötchen  2, 4, 7, a1, a3, h	Chili con carne (Rind) mit Bio-Reis, dazu Blattsalat mit Sauerrahmdressing  0, 3, a1, h, l, u
<b>Fun Menü</b>	Petersilienkartoffeln mit Kräuterquark, dazu Kohlrabisticks  l	Gemüseknödel (Karotte, Sellerie, Poree) in Champignonrahmsauce mit Brokkoliröschen  3, a1, h, l, t	Grießschnitte mit heißem Apfelkompott  a1, h, l	Eieromelette mit Spinat und Kartoffeln  a1, h, l	Gemüse-Biovollkorn Couscous (Karotten, Sellerie, Zucchini) mit Bio-Paprikasoße, dazu Blattsalat mit Sauerrahmdressing  a1, h, l, t, u
<b>Salatbowl</b>	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
<b>Leckerer</b>	Backerbsensuppe  a1, h, l	Grünkernsuppe  a1, a5, l, t	Möhrencremesuppe  a1, l	Nudelsuppe  a1, h	Cremsuppe  l, t
	Frisches Obst der Saison	Fruchtjoghurt Banane	Frisches Obst der Saison	Kirschjoghurt	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.