

# Menükarte

Schulen

**37. Woche**

vom 12.09.2022

bis 18.09.2022



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 12.9.2022	Dienstag 13.9.2022	Mittwoch 14.9.2022	Donnerstag 15.9.2022	Freitag 16.9.2022
<b>Power Menü</b>	Linseneintopf mit Spätzle und Geflügelwiener 	Frikadelle (Geflügel) in Soße mit Bio-Kaisergemüse und Kartoffelpüree	Hähnchenkeule mit Soße und Bio-Kartoffeln, dazu Karottenrohkostsalat	Seelachsfilet im Backteig mit Rahmspinat und Kartoffeln 	Ravioli (Rind) in Tomatensoße, dazu Blattsalat mit Joghurtdressing
	0, 1, 3,a1, h, t	a1, h, l, u		a1, i, l, u	a1, h, l, t, u
<b>Fun Menü</b>	Jerellinudeln mit Gemüsebolognese und Reibekäse, dazu Blattsalat mit Joghurtdressing	Kartoffelgratin mit Tomatensalat 	Reispfanne mit Gemüse (Kichererbse, Mais, Karotte) und Tomatensoße 	Schupfnudeln in Käsesoße mit Broccoliroschen	Eierpfannkuchen mit Lauchgemüse 
	0,a1, h, l, t, u	0,l		0,a1, h, l	a1, h, l
<b>Salatbowl</b>	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,a1, a3, h, l, u	3,a1, a3, h, l, u	3,a1, a3, h, l, u	3,a1, a3, h, l, u	3,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 	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 Schuerverpflegung" an. Solange ist das gesundheitsfördernde Angebot am Apfel erkennbar.