

Menükarte

Schulen

39. Woche

vom **26.09.2022**

bis **02.10.2022**



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 26.9.2022	Dienstag 27.9.2022	Mittwoch 28.9.2022	Donnerstag 29.9.2022	Freitag 30.9.2022
Power Menü	Gebrautener Reis mit Ei und Bio-Erbсен	Kartoffel-Kürbis-Gratin, dazu Blattsalat mit Sauerrahmdressing	Vegetarisches Köttbullar (Sojahackbällchen in Rahmsoße) mit Blumenkohlgemüse und Kartoffelpüree	Vollkornspaghetti in Bio-Tomatensoße und Reibekäse, dazu Blattsalat mit Sauerrahmdressing	Bio-Broccoliröschen mit Kräutersoße, dazu Semmelknödel
	h, u	0,a1, h, l, u	1,a1, a3, k, l, u	0,a1, h, l, t, u	a1, h, l, t
Fun Menü	Gemüse Eintopf (Erbsen, Bohnen, Sellerie, Karotte) mit Brötchen	Hühnerfrikassee mit Erbsen und Bio-Reis	Bio-Vollkornfussili in Basilikumrahmsoße, dazu Karottenrohkostsalat	Broccoli-Linsencurry mit Basmatireis, dazu Blattsalat mit Sauerrahmdressing	Fischfrikadelle (Seelachs) mit Bio-Rahmspinat und Risoleekartoffeln
	a1, a3, t	l	a1, l	0,a1, h, l, u	a1, i, l, t
Salatbowl	Salatbowl "Cocktail" (Mischsalat, Zucchini, Paprika, Rettich, Mais, Schnittlauch, Hühnerbruststreifen) mit Sauerrahmdressing und Brötchen	Salatbowl "Cocktail" (Mischsalat, Zucchini, Paprika, Rettich, Mais, Schnittlauch, Hühnerbruststreifen) mit Sauerrahmdressing und Brötchen	Salatbowl "Cocktail" (Mischsalat, Zucchini, Paprika, Rettich, Mais, Schnittlauch, Hühnerbruststreifen) mit Sauerrahmdressing und Brötchen	Salatbowl "Cocktail" (Mischsalat, Zucchini, Paprika, Rettich, Mais, Schnittlauch, Hühnerbruststreifen) mit Sauerrahmdressing und Brötchen	Salatbowl "Cocktail" (Mischsalat, Zucchini, Paprika, Rettich, Mais, Schnittlauch, Hühnerbruststreifen) mit Sauerrahmdressing und Brötchen
	a1, a3, h, l, u	a1, a3, h, l, u	a1, a3, h, l, u	a1, a3, h, l, u	a1, a3, h, l, u
Leckerer	Klare Hühnerkraftbrühe mit Suppennudeln	Zucchinirahmsuppe	Zwiebelsuppe	Curryrahmsuppe	Cremesuppe
	a1, h	l	u	l, u	l, t
	Frisches Obst der Saison	Maracujajoghurt mit Walnüssen	Frisches Obst der Saison	Donut	Himbeerquarkdessert mit Cashewkernen
		1,l, m3		a1, h	1, 3,l, m4

Bitte beachten: Suppe wird nur serviert, wenn die Hauptspeise eine Süßspeise ist!

Die grün gekennzeichnete Menülinie unserer Mittagsverpflegung wird eine DGE-Zertifizierung erhalten.

Basis der Zertifizierung ist der „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen“. Die Einhaltung der Kriterien wird von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) überprüft.

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!

Als Caterer streben wir eine weitere Zertifizierung nach dem "DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung" für unsere zweite Menülinie an. Solange ist das gesundheitsfördernde Angebot am Apfel erkennbar.