

Menükarte

Schulen

40. Woche

vom 03.10.2022
bis 09.10.2022



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 3.10.2022	Dienstag 4.10.2022	Mittwoch 5.10.2022	Donnerstag 6.10.2022	Freitag 7.10.2022
Power Menü	Vegetarische Bratwurst (auf Basis von Erbsen- und Weizeneiweiß) in Soße mit Rotkohl und Salzkartoffeln 	Spaghetti mit Linsenbolognese (Linsen, Karotten, Tomaten), dazu Blattsalat mit Bio-Joghurdressing 	Bio-Grießschnitte mit heißer Himbeersosse, dazu Blattsalat mit Kräuterdressing 	Tomaten-Reisbratling mit Frischkäsedip und Kartoffeln, dazu Karottensticks 	Gemüse-Biovollkorncouscous (Karotten, Sellerie, Zucchini) mit Bio-Paprikasoße, dazu Blattsalat mit Sauerrahmdressing
	0,a1, h	a1, l, t	a1, l	0,a1, l	a1, h, l, t, u
Fun Menü	Petersilienkartoffeln mit Bio-Kräuterquark, dazu Kohlrabisticks 	Gemüseknödel (Karotte, Sellerie, Poree) in Champignonrahmsosse mit Brokkoliröschen 	Paella (Bohnen, Erbsen, Paprika) mit Lachswürfeln 	Chili con carne (Rind, Kidneybohnen, Paprika) mit Bio-Vollkornreis, dazu Blattsalat mit Joghurdressing 	Eieromelette mit Rahmspinat und Kartoffeln
	l	3,a1, h, l, t	i	0, 3,a1, h, l, u	a1, h, l
Salatbowl	Salatbowl "Art des Hauses" (Mischsalat, Karotten, Rettich, Gurken, Petersilie, Tomaten, Hühnerbrust) mit Sauerrahmdressing und Brötchen 	Salatbowl "Art des Hauses" (Mischsalat, Karotten, Rettich, Gurken, Petersilie, Tomaten, Hühnerbrust) mit Sauerrahmdressing und Brötchen 	Salatbowl "Art des Hauses" (Mischsalat, Karotten, Rettich, Gurken, Petersilie, Tomaten, Hühnerbrust) mit Sauerrahmdressing und Brötchen 	Salatbowl "Art des Hauses" (Mischsalat, Karotten, Rettich, Gurken, Petersilie, Tomaten, Hühnerbrust) mit Sauerrahmdressing und Brötchen 	Salatbowl "Art des Hauses" (Mischsalat, Karotten, Rettich, Gurken, Petersilie, Tomaten, Hühnerbrust) 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	Flädlesuppe 	Grünkernsuppe 	Möhrencremesuppe 	Nudelsuppe 	Cremesuppe
	a1, h, l	a1, a5, l, t	a1, l	a1, h	l, t
	Frisches Obst der Saison 	Fruchtojoghurt Banane mit Mandeln 	Frisches Obst der Saison 	Kirschjoghurt mit Cashewkernen 	Mini Kuchen
		l, m1		l, m4	a1, h, l

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.