

Menükarte

Schulen

21. Woche

vom 22.05.2023
bis 28.05.2023



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 22.5.2023	Dienstag 23.5.2023	Mittwoch 24.5.2023	Donnerstag 25.5.2023	Freitag 26.5.2023
Power Menü	Bio-Spaghetti Carbonara (Pute), dazu Blattsalat mit Limettidressing	Hühnerfrikassee mit Erbsen und Bio-Reis	Putenfleischkäse in Bratensoße mit Nudelsalat (Erbsen, Paprika)	Fischnuggets (Seelachs) mit Tomatenketchup und Kartoffeln, dazu Blattsalat mit Limettidressing	Frikadelle (Geflügel) in Soße mit Blumenkohlgemüse und Bio-Kartoffelpüree
	0, 1, 3,a1, l, t	a1, l	0, 1, 3, 4,a1, h, t, u	a1, i, u	a1, h, l, t, u
Fun Menü	Gemüseintopf (Erbsen, Bohnen, Sellerie, Karotte) mit Brötchen	Kartoffelgratin mit Tomatensalat	Broccoli-Linsencurry mit Bio-Couscous, dazu Blattsalat mit Limettidressing	Bio-Möhrengulasch mit Bulgur, dazu Blattsalat mit Limettidressing	Bio-Vollkornfussili in Basilikumrahmsoße, dazu Karottenrohkostsalat
	a1, a2, a3, t	0,a1, l	a1, a3, l, t, u	a1, l, t, u	a1, l
Salatbowl	Salatbowl "Cocktail" (Mischsalat, Zucchini, Paprika, Rettich, Mais, Schnittlauch) mit Limettidressing und Brötchen	Salatbowl "Cocktail" (Mischsalat, Zucchini, Paprika, Rettich, Mais, Schnittlauch) mit Limettidressing und Brötchen	Salatbowl "Cocktail" (Mischsalat, Zucchini, Paprika, Rettich, Mais, Schnittlauch) mit Limettidressing und Brötchen	Salatbowl "Cocktail" (Mischsalat, Zucchini, Paprika, Rettich, Mais, Schnittlauch) mit Limettidressing und Brötchen	Salatbowl "Cocktail" (Mischsalat, Zucchini, Paprika, Rettich, Mais, Schnittlauch) mit Limettidressing und Brötchen
	a1, a2, a3				
Leckerer	Klare Hühnerkraftbrühe mit Suppenudeln	Zucchinirahmsuppe	Zwiebelsuppe	Curryrahmsuppe	Klare Brühe mit Grießklößchen
	a1, h	a1, l	u	a1, l, u	a1, h, l, t
	Frisches Obst der Saison	Berliner	Erdbeerjoghurt	Frisches Obst der Saison	Bananenjoghurt
		a1, h, l	l		l

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

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

Basis der Zertifizierung ist der „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen“. Die Einhaltung der Kriterien wurde 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 -geschwärtzt, 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!