

Menükarte

Schulen

28. Woche

vom 10.07.2023
bis 16.07.2023



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 10.7.2023	Dienstag 11.7.2023	Mittwoch 12.7.2023	Donnerstag 13.7.2023	Freitag 14.7.2023
Power Menü	Cevapcici (Rind) in Tomatensoße mit Reis, dazu Paprikasticks	Maultaschen (Gemüsefüllung) gebacken mit Ei, dazu Kartoffelsalat	Paniertes Hähnchenschnitzel mit brauner Soße und Risoleekartoffeln, dazu Farmersalat (Weißkraut, Karotte)	Paniertes Seelachsfilet mit Remoulade und Bio-Petersilienkartoffeln, dazu Blattsalat mit Limettidressing	Bio-Penne Bolognese (Rind/Geflügel) mit Reibekäse, dazu Blattsalat mit Limettidressing
	3,a1	1,a1, h, l, t	a1, h, l, t, u	0, 7,a1, h, i, u	0, 3,a1, l, t
Fun Menü	Möhreneintopf (Karotten, Kartoffel, Sellerie, Lauch) mit Brötchen	Reibekuchen mit Bio-Lauchgemüse	Falafel mit milder Currysoße, dazu Bio-Vollkornreis und Gurkensticks	Hausgemachte Käsespätzle, dazu Blattsalat mit Limettidressing	Pancakes mit heißer Vanillesoße
	a1, a2, a3, t	a1, a4, h, l, t	a1, l, u	0,a1, h, l	a1, h, l
Salatbowl	Salatbowl "Chef" (Mischsalat, Weißkohl, Karotten, Tomaten, Paprika, Ei, Schnittlauch) mit Limettidressing und Brötchen	Salatbowl "Chef" (Mischsalat, Weißkohl, Karotten, Tomaten, Paprika, Ei, Schnittlauch) mit Limettidressing und Brötchen	Salatbowl "Chef" (Mischsalat, Weißkohl, Karotten, Tomaten, Paprika, Ei, Schnittlauch) mit Limettidressing und Brötchen	Salatbowl "Chef" (Mischsalat, Weißkohl, Karotten, Tomaten, Paprika, Ei, Schnittlauch) mit Limettidressing und Brötchen	Salatbowl "Chef" (Mischsalat, Weißkohl, Karotten, Tomaten, Paprika, Ei, Schnittlauch) mit Limettidressing und Brötchen
	a1, a2, a3, h	a1, a2, a3, h	a1, a2, a3, h	a1, a2, a3, h	a1, a2, a3, h
Leckerer	Graupensuppe	Flädlesuppe	Champignonrahmsuppe	Klare Brühe mit Maultaschen	Cremesuppe
	a1, a3	a1, h, l	3,a1, l	3,a1, h, t	a1, l, t
	Frisches Obst der Saison	Apfelmus	Kirschjoghurt	Schoko Brownie	Frisches Obst der Saison
			l	1,a1, h, k	

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 - 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!