

Menükarte

Schulen

44. Woche

vom 30.10.2023

bis 05.11.2023



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 30.10.2023	Dienstag 31.10.2023	Mittwoch 1.11.2023	Donnerstag 2.11.2023	Freitag 3.11.2023
Power Menü	Cevapcici (Rind) in Tomatensoße mit Reis, dazu Paprikasticks	Maultaschen (Gemüsefüllung) gebacken mit Ei, dazu Kartoffelsalat		Paniertes Seelachsfilet mit Remoulade und Bio-Petersilienkartoffeln, dazu Blattsalat mit Limettidressing	Bio-Penne mit Bolognese (Rind/Geflügel) mit Reibekäse, dazu Blattsalat mit Limettidressing
	3,a1	1,a1, h, 5, l, t		0, 7,a1, h, i, u	0, 3,a1, 5, l, t
Fun Menü	Möhreneintopf (Karotten, Kartoffel, Sellerie, Lauch) mit Brötchen	Reibekuchen mit Bio-Lauchgemüse		Hausgemachte Käsespätzle, dazu Blattsalat mit Limettidressing	Ofenschlupfer (Brot, Äpfel) mit süßer Soße Vanillegeschmack
	a1, a2, a3, t	a1, a4, h, 5, l, t		0,a1, h, 5, l	3,a1, h, 5, 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
	a1, a2, a3, h	a1, a2, a3, h		a1, a2, a3, h	a1, a2, a3, h
Leckerer	Graupensuppe	Flädlesuppe		Klare Brühe mit Maultaschen	Cremesuppe
	a1, a3	a1, h, 5, l		3,a1, h, t	a1, 5, l, t
	Frisches Obst der Saison	Apfelmus		Schoko Brownie	Frisches Obst der Saison
				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!