

# Menükarte

## Schulen

### 48. Woche

vom 27.11.2023

bis 03.12.2023



DE BW 38006 EG



DE-ÖKO-007



### Bestellannahme

☎ 06221 – 84 83 82

☎ 06221 – 84 83 33

✉ [bestellannahme@ehrenfried.de](mailto:bestellannahme@ehrenfried.de)

Absender: \_\_\_\_\_

Alle Bio-Komponenten sind separat gekennzeichnet

Kd-Nr.: \_\_\_\_\_

	Montag 27.11.2023	Dienstag 28.11.2023	Mittwoch 29.11.2023	Donnerstag 30.11.2023	Freitag 1.12.2023
<b>Power Menü</b>	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)	<b>Paniertes Seelachsfilet mit Remoulade und Bio-Petersilienkartoffeln, dazu Blattsalat mit Limettdressing</b>	<b>Bio-Penne mit Bolognese (Rind/Geflügel) mit Reibekäse, dazu Blattsalat mit Limettdressing</b>
	3,a1	1,a1, h, 5, l, t	a1, h, 5, l, t, u	0, 7,a1, h, i, u	0, 3,a1, 5, l, t
<b>Fun Menü</b>	<b>Möhreneintopf (Karotten, Kartoffel, Sellerie, Lauch) mit Brötchen</b>	<b>Reibekuchen mit Bio-Lauchgemüse</b>	<b>Falafel mit milder Currysoße, dazu Bio-Vollkornreis und Gurkensticks</b>	Hausgemachte Käsespätzle, dazu Blattsalat mit Limettdressing	Ofenschlupfer (Brot, Äpfel) mit süßer Soße Vanillegeschmack
	a1, a2, a3, t	a1, a4, h, 5, l, t	a1, 5, l, u	0,a1, h, 5, l	3,a1, h, 5, l
<b>Salatbowl</b>	Salatbowl "Chef" (Mischsalat, Weißkohl, Karotten, Tomaten, Paprika, Ei, Schnittlauch) mit Limettdressing und Brötchen	Salatbowl "Chef" (Mischsalat, Weißkohl, Karotten, Tomaten, Paprika, Ei, Schnittlauch) mit Limettdressing und Brötchen	Salatbowl "Chef" (Mischsalat, Weißkohl, Karotten, Tomaten, Paprika, Ei, Schnittlauch) mit Limettdressing und Brötchen	Salatbowl "Chef" (Mischsalat, Weißkohl, Karotten, Tomaten, Paprika, Ei, Schnittlauch) mit Limettdressing und Brötchen	Salatbowl "Chef" (Mischsalat, Weißkohl, Karotten, Tomaten, Paprika, Ei, Schnittlauch) mit Limettdressing und Brötchen
	a1, a2, a3, h	a1, a2, a3, h	a1, a2, a3, h	a1, a2, a3, h	a1, a2, a3, h
<b>Leckerer</b>	Graupensuppe	Flädlesuppe	Champignonrahmsuppe	Klare Brühe mit Maultaschen	Cremesuppe
	a1, a3	a1, h, 5, l	3,a1, 5, l	3,a1, h, t	a1, 5, l, t
	<b>Frisches Obst der Saison</b>	Apfelmus	<b>Kirschjoghurt</b>	<b>Schoko Brownie</b>	<b>Frisches Obst der Saison</b>
			5, 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!