

# Menükarte

## Schulen

### 10. Woche

vom **04.03.2024**

bis **10.03.2024**



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 4.3.2024	Dienstag 5.3.2024	Mittwoch 6.3.2024	Donnerstag 7.3.2024	Freitag 8.3.2024
<b>Power Menü</b>	Mac and Cheese (Makkaroni mit Käsesoße), dazu Gurkensticks	Linseneintopf (Linsen, Kartoffeln, Brunoise) mit Spätzle und Geflügelwiener	Chili con carne (Rind, Kidneybohnen, Paprika) mit Bio-Vollkornreis, dazu Karottenrohkostsalat	Bratwurst (Pute) in Soße mit Rotkohl und Kartoffelpüree	Fischstäbchen (Seelachs) mit Remoulade und Kartoffeln, dazu Blattsalat mit Limettidressing
<b>Fun Menü</b>	Petersilienkartoffeln mit Bio-Kräuterquark, dazu Gurkensticks	Bio-Nudelauf mit Brokkoli, dazu Blattsalat mit Limettidressing	Pfannkuchen mit Apfelmus	Eieromelette mit Rahmspinat und Kartoffeln	Überbackener Gemüsebratling "Hawaii" (Kichererbsen, Zwiebeln, Petersilie, Ananas) mit milder Currysoße, dazu Bio-Couscous
<b>Salatbowl</b>	Salatbowl "Eisberg" ( Blattsalat, Eisbergsalat, Kohlrabi, Zucchini, Tomaten, Putenschinkenstreifen) mit Limettidressing und Brötchen	Salatbowl "Kresse" (Blattsalat, Rote Beete, Maiskörner, Tomaten, gerösteter Sesam) mit Limettidressing und Brötchen	Salatbowl "Nizza" (Mischsalat, Endiviensalat, Karotten, Tomaten, Erbsen, Zwiebeln, Thunfisch, Eier, Petersilie) mit Limettidressing und Brötchen	Salatbowl "Rucola" (Rucola, Eichblatt, Endivien, Lollo Rosso, Karotten, Gurken, Tomaten, Croûtons, Schnittlauch) mit Limettidressing und Brötchen	Salatbowl "Mexiko" (Mischsalat, Rote Kidneybohnen, Maiskörner, Gurken, Paprika, Oliven, Hähnchenbruststreifen) mit Limettidressing und Brötchen
<b>Leckerer</b>	Flädlesuppe	Grünkernsuppe	Möhrencremesuppe	Cremsuppe	Nudelsuppe
	Frisches Obst der Saison	Maracujajoghurt	Frisches Obst der Saison	Kirschjoghurt	Donut

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

Die Angebote mit dem DGE-Logo entsprechen dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen“ und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert.

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!