

Menükarte

Schulen

12. Woche

vom 18.03.2024
bis 24.03.2024



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 18.3.2024 | Dienstag 19.3.2024 | Mittwoch 20.3.2024 | Donnerstag 21.3.2024 | Freitag 22.3.2024 |
|-------------------|---|--|--|---|---|
| Power Menü | Cevapcici (Rind) in Tomatensoße mit Reis, dazu Karottensticks | Maultaschen (Gemüsefüllung) gebacken mit Ei, dazu Kartoffelsalat | Paniertes Seelachsfilet mit Remoulade und Bio-Petersilienkartoffeln, dazu Blattsalat mit Limettidressing | Paniertes Hähnchenschnitzel mit brauner Soße und Risoleekartoffeln, dazu Farmersalat (Weißkraut, Karotte) | Bio-Penne mit Bolognese (Rind/Geflügel) mit Reibekäse, dazu Blattsalat mit Limettidressing |
| Fun Menü | Möhreneintopf (Karotten, Kartoffel, Sellerie, Lauch) mit Brötchen | Reibekuchen mit Bio-Lauchgemüse | Hausgemachte Käsespätzle, dazu Blattsalat mit Limettidressing | Falafel mit milder Currysoße, dazu Bio-Vollkornreis und Gurkensticks | Ofenschlupfer (Brot, Äpfel) mit süßer Soße Vanillegeschmack |
| Salatbowl | Salatbowl "Florenz" (Mischsalat, Lollo Rosso, Zucchini, Bohnen, Rotkohl, Tomaten, Hähnchenschnitzel) mit Limettidressing und Brötchen | Salatbowl "Risi Bisi" (Mischsalat, Erbsen, Mais, Champignons, Reis, Schnittlauch) mit Limettidressing und Brötchen | Salatbowl "Oriental" (Eisbergsalat, Weißkohl, Rote und weiße Bohnen, Couscous, Putenschinken) mit Limettidressing und Brötchen | Salatbowl "Spanien" (Mischsalat, Tomaten, Oliven, Paprika, Zwiebeln, Käse, Petersilie) mit Limettidressing und Brötchen | Salatbowl "Herzhaft" (Mischsalat, Chicorée, Paprika, Tomaten, Rettich, Bohnen, Geflügelsalami) mit Limettidressing und Brötchen |
| Leckerer | Graupensuppe | Flädlesuppe | Klare Brühe mit Maultaschen | Champignonrahmsuppe | Cremesuppe |
| | Frisches Obst der Saison | Apfelmus | Schoko Brownie | Kirschgoghurt | Frisches Obst der Saison |
| | | | a1, h, k | 5, l | |

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!