

# Menükarte

## Schulen

### 18. Woche

vom 29.04.2024

bis 05.05.2024



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 29.4.2024	Dienstag 30.4.2024	Mittwoch 1.5.2024	Donnerstag 2.5.2024	Freitag 3.5.2024
<b>Power Menü</b>	Mac and Cheese (Makkaroni mit Käsesoße), dazu Gurkensticks	Linseneintopf (Linsen, Kartoffeln, Brunoise) mit Spätzle und Geflügelwiener		Fischstäbchen (Seelachs) mit Remoulade und Kartoffelpüree, dazu Blattsalat mit Limettidressing	Currywurst (Pute) in Soße mit Kartoffeln, dazu Blattsalat mit Limettidressing
	0,a1, 5, l	0, 1, 3,a1, h, u		0, 7,a1, h, i, 5, l, u	3, 4,5, l, t, u
<b>Fun Menü</b>	Petersilienkartoffeln mit Bio-Kräuterquark, dazu Gurkensticks	Bio-Nudelauf mit Brokkoli, dazu Tomatensalat		Überbackener Gemüsebratling "Hawaii" (Kichererbsen, Zwiebeln, Petersilie, Ananas) mit milder Currysoße, dazu Bio-Couscous	Eieromelette mit Rahmspinat und Kartoffeln
	5, l	a1, 5, l, t		1,a1, a3, h, k, 5, l, t, u	a1, h, 5, l
<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 "Mexiko" (Mischsalat, Rote Kidneybohnen, Maiskörner, Gurken, Paprika, Oliven, Hähnchenbruststreifen) mit Limettidressing und Brötchen	Salatbowl "Rucola" (Rucola, Eichblatt, Endivien, Lollo Rosso, Karotten, Gurken, Tomaten, Croûtons, Schnittlauch) mit Limettidressing und Brötchen
	1, 3,a1, a2, a3, t	7,a1, a2, a3, v		0, 3, 9, 10,a1, a2, a3	a1, a2, a3
<b>Leckerer</b>	Flädlesuppe	Grünkernsuppe		Nudelsuppe	Cremesuppe
	a1, h, 5, l	a1, a5, 5, l, t		a1, h	a1, 5, l, t
	Frisches Obst der Saison	Maracujajoghurt		Keks	Himbeerjoghurt
		1,5, l		a1, 5, l	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!