

# Menükarte

## Schulen

### 19. Woche

vom 06.05.2024

bis 12.05.2024



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 6.5.2024	Dienstag 7.5.2024	Mittwoch 8.5.2024	Donnerstag 9.5.2024	Freitag 10.5.2024
<b>Power Menü</b>	Tortellini (Rind) in Tomatensoße, dazu Blattsalat mit Limettidressing	Kibbeling (Seelachsfiletstücke im Backteig) mit Salzkartoffeln und Remoulade, dazu Karottenrohkostsalat	Fleischklöße (Geflügel) in Rahmsoße mit Bio-Reis und Erbsen	*** Feiertag ***	Hähnchenkeule in Soße mit Nudelsalat (Erbsen, Paprika)
	3,a1, h, t	0, 7,a1, h, i, 5, l, u	a1, a5, 5, l, t		a1, h, t, u
<b>Fun Menü</b>	Grüner Erbseneintopf (Erbsen, Kartoffel, Brunoise) mit Brötchen	Milchschnitzel mit Bio-Blumenkohlgemüse und Serviettenknödel	Vegetarische Lasagne (Zucchini, Aubergine, Tomate, Paprika), dazu Blattsalat mit Limettidressing		Bio-Vollkornfusilli in Brokkoli-Carbonara-Soße, dazu Blattsalat mit Limettidressing
	a1, a2, a3, 5, l, t	a1, h, 5, l, t	0, 3,a1, 5, l		0,a1, 5, l
<b>Salatbowl</b>	Salatbowl "Roma" (Mischsalat, Frisee, Paprika, Gurken, Maiskörner, Tomaten, Oliven, Geflügelfrikadelle, Schnittlauch) mit Limettidressing und Brötchen	Salatbowl "San Remo" (Mischsalat, Kopfsalat, Tomaten, Gurken, Zucchini, Eier, Mozzarella, Pesto) mit Limettidressing und Brötchen	Salatbowl "Tutti Cheese" (Lollo Rosso, Eichblatt, Broccoli, Tomaten, Käse, Petersilie) mit Limettidressing und Brötchen		Salatbowl "CHicorée" (Chicorée, Mischsalat, Lollo Rosso, Gurken, Karotten, Tomaten, Mandarinen) mit Limettidressing und Brötchen
	1,a1, a2, a3, 5, l	a1, a2, a3, h, 5, l, m4	0,a1, a2, a3, 5, l		3,a1, a2, a3
<b>Leckerer</b>	Tomatensuppe	Curryrahmsuppe	Kartoffelsuppe		Cremesuppe
	a1, 5, l	a1, 5, l, u	t		a1, 5, l, t
	Frisches Obst der Saison	Erdbeeryoghurt	Milchreis		Bananenjoghurt
		5, l	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!