

# Menükarte

## Schulen

### 40. Woche

vom 30.09.2024

bis 06.10.2024



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 30.9.2024	Dienstag 1.10.2024	Mittwoch 2.10.2024	Donnerstag 3.10.2024	Freitag 4.10.2024
<b>Power Menü</b>	Cevapcici (Rind) in Tomatensoße mit Reis, dazu Karottensticks	Bio-Penne mit Bolognese (Rind/Geflügel) mit Reibekäse, dazu Blattsalat mit Limettidressing	Paniertes Seelachsfilet mit Rahmspinat und Bio-Petersilienkartoffeln		Maultaschen (Gemüsefüllung) gebacken mit Ei, dazu Kartoffelsalat
	3,a1	0, 3,a1, 5, l, t	a1, i, 5, l		1,a1, h, 5, l, t
<b>Fun Menü</b>	Möhreneintopf (Karotten, Kartoffel, Sellerie, Lauch) mit Brötchen	Ofenschlupfer (Brot, Äpfel) mit süßer Soße Vanillegeschmack	Hausgemachte Käsespätzle, dazu Blattsalat mit Limettidressing		Reibekuchen mit Apfelmus
	a1, a2, a3, t	3,a1, a2, a3, h, 5, l	0,a1, h, 5, l		a1, a4, h, t
<b>Salatbowl</b>	Salatbowl "Florenz" (Mischsalat, Lollo Rosso, Zucchini, Bohnen, Rotkohl, Tomaten, Hähnchenschnitzel) mit Limettidressing und Brötchen	Salatbowl "Herzhaft" (Mischsalat, Chicorée, Paprika, Tomaten, Rettich, Bohnen, Geflügelsalami) mit Limettidressing und Brötchen	Salatbowl "Oriental" (Eisbergsalat, Weißkohl, Rote und weiße Bohnen, Couscous, Putenschinken) mit Limettidressing und Brötchen		Salatbowl "Risi Bisi" (Mischsalat, Erbsen, Mais, Champignons, Reis, Schnittlauch) mit Limettidressing und Brötchen
	a1, a2, a3	1, 3,a1, a2, a3, u	1, 3,a1, a2, a3, t, w		a1, a2, a3
<b>Leckerer</b>	Graupensuppe	Cremesuppe	Klare Brühe mit Maultaschen		Champignonrahmsuppe
	a1, a3	a1, 5, l, t	3,a1, h, t		3,a1, 5, l
	Mangojoghurt	Frisches Obst der Saison	Schoko Brownie		Frisches Obst der Saison
	5, l		a1, h, k		

**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!