Menükarte

Schulen

14. Woche

vom 31.03.2025 bis 04.04.2025





DE BW 38006 EG

DE-ÖKO-007

Bestellannahme

≢ bestellannahme@ehrenfried.de

Absender: _____ Alle Bio-Komponenten sind separat gekennzeichnet

Kd-Nr.:	Montag 31.3.2025	Dienstag 1.4.2025	Mittwoch 2.4.2025	Donnerstag 3.4.2025	Freitag 4.4.2025
Power Menü	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
			0, 3,a1	3, 4,5, I, t	0, 7,a1, h, i, u
Fun Menü	Petersilienkartoffeln mit Bio- Kräuterquark, dazu Gurkensticks	Eieromelette mit Rahmspinat und Kartoffeln	Pfannkuchen mit Schokoladensoße	Bio-Nudelauflauf mit Broccoli, dazu Blattsalat mit Limettidressing	Überbackener Gemüsebratling "Hawaii" (Kichererbsen, Zwiebeln, Petersilie, Ananas) mit milder Currysoße, dazu Bio- Couscous
J -	5, I	a1, h, 5, l	a1, h, 5, l	a1, 5, I, t	1,a1, a3, h, k, 5, l, t, u
Salatbowl	Salatbowl "Eisberg" (Blattsalat, Eisbergsalat, Kohlrabi, Zucchini, Tomaten, Putenschinkenstreifen) mit Limettidressing und Brötchen	Rote Beete, Maiskörner, Tomaten, gerösteter Sesam) mit	Salatbowl "Nizza" (Mischsalat, Endiviensalat, Karotten, Tomaten, Erbsen, Zwiebeln, Thunfisch, Eie, Petersilie) mit Limtettidressing 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
	1, 3,a1, a2, a3, t	7,a1, a2, a3, v	a1, a2, a3, h, i	a1, a2, a3	0, 3, 9, 10, a1, a2, a3
	Flädlesuppe	Grünkernsuppe	Möhrencremesuppe	Cremesuppe	Nudelsuppe
		a1, a5, 5, l, t	a1, 5, I	a1, 5, l, t	a1, h
Leckeres	Frisches Obst	Maracujajoghurt	Frisches Obst	Himbeerjoghurt	Vanillepudding
		1,5, I		5, I	0,5, I

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. Ei, i - enth. Erdnüsse, k - enth. Soja (gen-tech-frei), I - enth. Milch einschl. Laktose, m1 - enth. Mandeln, m2 - enth. Haselnüsse, m3 - enth. Walnüsse m4 - enth. Peranüsse, m6 - enth. Peranüsse, m7 - enth. Pistazien, m8 - enth. Macadamianüsse, t - enth. Sellerie, u - enth. Sellerie, u - enth. Sesam, w - enth. Schwefeldioxid/Sulfite, x - enth. Lupinen, y - enth. Weichtiere Änderungen vorbehalten!