

Menükarte

Schulen

26. Woche

vom 24.06.2024

bis 30.06.2024



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 24.6.2024	Dienstag 25.6.2024	Mittwoch 26.6.2024	Donnerstag 27.6.2024	Freitag 28.6.2024
Power Menü	Mac and Cheese (Makkaroni mit Käsesoße), dazu Gurkensticks	Linteneintopf (Linsen, Kartoffeln, Brunoise) mit Spätzle und Geflügelwiener	Chili con carne (Rind, Kidneybohnen, Paprika) mit Bio-Vollkornreis, dazu Karottenrohkostsalat	Fischstäbchen (Seelachs) mit Remoulade und Kartoffelpüree, dazu Blattsalat mit Limettidressing	Currywurst (Pute) in Soße mit Kartoffeln, dazu Blattsalat mit Limettidressing
Fun Menü	Petersilienkartoffeln mit Bio-Kräuterquark, dazu Gurkensticks	Bio-Nudelauf mit Brokkoli, dazu Tomatensalat	Pfannkuchen mit Apfelmus	Überbackener Gemüsebratling "Hawaii" (Kichererbsen, Zwiebeln, Petersilie, Ananas) mit milder Currysoße, dazu Bio-Couscous	Eieromelette mit Rahmspinat und Kartoffeln
Salatbowl	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 "Nizza" (Mischsalat, Endiviensalat, Karotten, Tomaten, Erbsen, Zwiebeln, Thunfisch, Eier, Petersilie) 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
Leckerer	Flädlesuppe	Grünkernsuppe	Möhrencremesuppe	Nudelsuppe	Cremsuppe
	Frisches Obst der Saison	Maracujajoghurt	Frisches Obst der Saison	Keks	Himbeerjoghurt

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!