

Menükarte

Schulen

2. Woche
 vom **06.01.2025**
 bis **12.01.2025**



Bestellannahme

☎ 06221 – 84 83 82
 📠 06221 – 84 83 33
 📧 bestellannahme@ehrenfried.de

Absender: _____

Alle Bio-Komponenten sind separat gekennzeichnet

Kd-Nr.: _____



	Montag 6.1.2025	Dienstag 7.1.2025	Mittwoch 8.1.2025	Donnerstag 9.1.2025	Freitag 10.1.2025
Power Menü		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, 1, 3,a1, h, u	0, 3,a1	3, 4,5, l, t	0, 7,a1, h, i, u
Fun Menü		Eieromelette mit Rahmspinat und Kartoffeln 	Pfannkuchen mit Schokoladensoße	Bio-Nudelaufwurf mit Broccoli, dazu Blattsalat mit Limettidressing 	Überbackener Gemüsebratling "Hawaii" (Kichererbsen, Zwiebeln, Petersilie, Ananas) mit milder Currysoße, dazu Bio-Couscous
		a1, h, 5, l	a1, h, 5, l	a1, 5, l, t	1,a1, a3, h, k, 5, l, t, u
Salatbowl		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 "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
		7,a1, a2, a3, v	a1, a2, a3, h, i	a1, a2, a3	0, 3, 9, 10,a1, a2, a3
Leckerer		Grünkernsuppe	Möhrencremesuppe	Cremsuppe	Nudelsuppe
		a1, a5, 5, l, t	a1, 5, l	a1, 5, l, t	a1, h
		Maracujajoghurt 	Frisches Obst 	Himbeerjoghurt 	Vanillepudding
		1,5, l		5, l	0,5, 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!