

Menükarte

Schulen

4. Woche
 vom **20.01.2025**
 bis **26.01.2025**



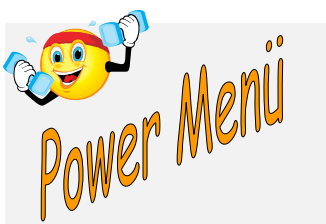
Bestellannahme

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

Absender: _____

Alle Bio-Komponenten sind separat gekennzeichnet

Kd-Nr.: _____



	Montag 20.1.2025	Dienstag 21.1.2025	Mittwoch 22.1.2025	Donnerstag 23.1.2025	Freitag 24.1.2025
3,a1	Cevapcici (Rind) in Tomatensoße mit Reis, dazu Karottensticks	Bio-Penne mit Bolognese (Rind/Geflügel) mit Reibekäse, dazu Blattsalat mit Limettidressing	Fischriegel Lachs natur mit Rahmspinat und Bio-Petersilienkartoffeln	Paniertes Hähnchenschnitzel mit brauner Soße und Risoleekartoffeln, dazu Farmersalat (Weißkraut, Karotte)	Maultaschen (Gemüsefüllung) gebacken mit Ei, dazu Kartoffelsalat
a1, a2, a3, t	Möhreneintopf (Karotten, Kartoffeln, Sellerie, Lauch) mit Brötchen	Ofenschlupfer (Brötchen, Äpfel) mit süßer Soße Vanillegeschmack	Hausgemachte Käsespätzle, dazu Blattsalat mit Limettidressing	Falafel mit milder Currysoße, dazu Bio-Vollkornreis und Gurkensticks	Reibekuchen mit Apfelmus
a1, a2, a3	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 "Spanien" (Mischsalat, Tomaten, Oliven, Paprika, Zwiebeln, Käse, Petersilie) mit Limettidressing und Brötchen	Salatbowl "Risi Bisi" (Mischsalat, Erbsen, Mais, Champignons, Reis, Schnittlauch) mit Limettidressing und Brötchen
a1, a3	Graupensuppe	Cremesuppe	Klare Brühe mit Maultaschen	Flädlesuppe	Champignonrahmsuppe
5, l	Mangojoghurt	Frisches Obst	Vanillepudding	Himbeerjoghurt	Frisches Obst



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!