

# Menükarte

## Schulen

### 18. Woche

vom **28.04.2025**  
bis **02.05.2025**



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 28.4.2025	Dienstag 29.4.2025	Mittwoch 30.4.2025	Donnerstag 1.5.2025	Freitag 2.5.2025
<b>Power Menü</b>	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	***Feiertag***	Fischstäbchen (Seelachs) mit Remoulade und Kartoffeln, dazu Blattsalat mit Limettidressing
	0,a1, 5, l	0, 1, 3,a1, h, u	0, 3,a1		0, 7,a1, h, i, u
<b>Fun Menü</b>	Petersilienkartoffeln mit Bio-Kräuterquark, dazu Gurkensticks	Eieromelette mit Rahmspinat und Kartoffeln	Pfannkuchen mit Apfelmus	***Feiertag***	Überbackener Gemüsebratling "Hawaii" (Kichererbsen, Zwiebeln, Petersilie, Ananas) mit milder Currysoße, dazu Bio-Couscous
	5, l	a1, h, 5, l	a1, h, 5, l		1,a1, a3, h, k, 5, l, t, u
<b>Salatbowl</b>	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	***Feiertag***	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		0, 3, 9, 10,a1, a2, a3
<b>Leckerer</b>	Flädlesuppe	Grünkernsuppe	Möhrencremesuppe		Nudelsuppe
	a1, h, 5, l	a1, a5, 5, l, t	a1, 5, l		a1, h
	Frisches Obst	Maracujajoghurt	Frisches Obst		Vanillepudding
		1,5, 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!