

# Menükarte

## Kleinkinder

### 8. Woche

vom 17.02.2025  
bis 23.02.2025



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 17.2.2025	Dienstag 18.2.2025	Mittwoch 19.2.2025	Donnerstag 20.2.2025	Freitag 21.2.2025
	Cevapcici (Rind) in Tomatensoße mit Reis, dazu Karottensticks  3,a1	Bio-Penne mit Bolognese (Rind/Geflügel) mit Reibekäse, dazu Blattsalat mit Limettidressing  0, 3,a1, 5, l, t	Fischriegel Lachs natur mit Rahmspinat und Bio-Petersilienkartoffeln  a1, i, 5, l	Paniertes Hähnchenschnitzel mit brauner Soße und Risoleekartoffeln, dazu Farmersalat (Weißkraut, Karotte)  a1, h, 5, l, t, u	Maultaschen (Gemüsefüllung) gebacken mit Ei, dazu Kartoffelsalat  1,a1, h, 5, l, t
	Möhreintopf (Karotten, Kartoffeln, Sellerie, Lauch) mit Brötchen  a1, a2, a3, t	Ofenschlupfer (Brötchen, Äpfel) mit süßer Soße Vanillegeschmack  3,a1, a2, a3, h, 5, l	Hausgemachte Käsespätzle, dazu Blattsalat mit Limettidressing  0,a1, h, 5, l	Falafel mit milder Currysoße, dazu Bio-Vollkornreis und Gurkensticks  a1, 5, l, u	Reibekuchen mit Apfelmus  a1, a4, h, t
	Pasta mit Tomatensoße und Reibekäse, dazu Karottensticks  0, 3,a1, 5, l	Pasta mit Tomatensoße und Reibekäse, dazu Blattsalat mit Limettidressing  0, 3,a1, 5, l	Pasta mit Tomatensoße und Reibekäse, dazu Blattsalat mit Limettidressing  0, 3,a1, h, 5, l	Pasta mit Tomatensoße und Reibekäse, dazu Farmersalat (Weißkraut, Karotte)  0, 3,a1, h, 5, l, u	Pasta mit Tomatensoße und Reibekäse, dazu Blattsalat mit Limettidressing  0, 3,a1, 5, l
<b>Zusätzlich bestellbar</b>					
	Graupensuppe a1, a3 Mangojoghurt 5, l	Cremesuppe a1, 5, l, t Frisches Obst	Klare Brühe mit Maultaschen 3,a1, h, t Vanillepudding 0,5, l	Flädlesuppe a1, h, 5, l Himbeerjoghurt	Champignonrahmsuppe 3,a1, 5, l Frisches Obst

Die Angebote mit dem DGE-Logo entsprechen dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas“ 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