

Menükarte

Kleinkinder

13. Woche

vom 24.03.2025

bis 28.03.2025



Bestellannahme

☎ 06221 – 84 83 82

☎ 06221 – 84 83 33

✉ bestellannahme@ehrenfried.de

DE BW 38006 EG

DE-ÖKO-007

Alle Bio-Komponenten sind separat gekennzeichnet

Absender: _____

Kd-Nr.: _____

	Montag 24.3.2025	Dienstag 25.3.2025	Mittwoch 26.3.2025	Donnerstag 27.3.2025	Freitag 28.3.2025
Didi Menü	Bio-Spaghetti mit Carbonarasoße (Pute), dazu Blattsalat mit Limettidressing	Hühnerfrikassee mit Champignons, dazu Erbsen und Bio-Reis	Lasagne Bolognese (Geflügel), dazu Blattsalat mit Limettidressing	Fischnuggets (Seelachs) mit Tomatenketchup und Kartoffeln, dazu Kirschtomaten	Geflügelbällchen in Rahmsoße mit Blumenkohl und Bio-Kartoffelpüree
	0, 1, 3,a1, 5, l, t	a1, 5, l	0, 3,a1, 5, l, t	a1, i, u	a1, 5, l, t, u
Gogo Menü	Gemüseintopf (Erbsen, Bohnen, Sellerie, Karotten) mit Brötchen	Kartoffelgratin, dazu Gurkensalat	Broccoli-Linsencurry mit Bio-Reis, dazu Blattsalat mit Limettidressing	Bio-Möhrengulasch mit Bulgur, dazu Kirschtomaten	Bio-Vollkornfussili in Basilikumrahmsoße, dazu Karottenrohkostsalat
	a1, a2, a3, t		a1, 5, l, u	a1, 5, l, t, u	a1, 5, l
Pastamenü der Woche	Pasta mit Bolognese (Geflügel) mit Reibekäse, dazu Blattsalat mit Limettidressing	Spaghetti mit Bolognese (Geflügel) und Reibekäse, dazu Gurkensalat	Pasta mit Bolognese (Geflügel) mit Reibekäse, dazu Blattsalat mit Limettidressing	Spaghetti mit Bolognese (Geflügel) und Reibekäse, dazu Kirschtomaten	Pasta mit Bolognese (Geflügel) mit Reibekäse, dazu Karottenrohkostsalat
	0, 3,a1, 5, l	0, 3,a1, 5, l	0, 3,a1, 5, l	0, 3,a1, 5, l	0, 3,a1, 5, l
Zusätzlich bestellbar					
	Klare Hühnerkraftbrühe mit Suppenudeln	Zucchinirahmsuppe	Zwiebelsuppe	Curryrahmsuppe	Klare Brühe mit Grießklösschen
	a1, h	a1, 5, l	u	a1, 5, l, u	a1, h, 5, l
Leckerer	Frisches Obst	Erdbeerjoghurt	Schokopudding	Bananenjoghurt	Frisches Obst
		5, l	5, l	5, l	

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