

Menükarte

Kleinkinder

32. Woche

vom **05.08.2024**
bis **11.08.2024**



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 5.8.2024	Dienstag 6.8.2024	Mittwoch 7.8.2024	Donnerstag 8.8.2024	Freitag 9.8.2024
	Cevapcici (Rind) in Tomatensoße mit Reis, dazu Karottensticks	Bio-Penne mit Bolognese (Rind/Geflügel) mit Reibekäse, dazu Blattsalat mit Limettidressing	Paniertes Seelachsfilet mit Rahmspinat und Bio-Petersilienkartoffeln	Paniertes Hähnchenschnitzel mit brauner Soße und Risoleekartoffeln, dazu Farmersalat (Weißkraut, Karotte)	Maultaschen (Gemüsefüllung) gebacken mit Ei, dazu Kartoffelsalat
	3,a1	0, 3,a1, 5, l, t	a1, i, 5, l	a1, h, 5, l, t, u	1,a1, h, 5, l, t
	Möhreneintopf (Karotten, Kartoffel, Sellerie, Lauch) mit Brötchen	Ofenschlupfer (Brot, 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, t	3,a1, h, 5, l	0,a1, h, 5, l	a1, 5, l, u	a1, a4, h, t
	Pasta mit Tomatensoße und Reibekäse, dazu Karottensticks	Pasta mit Tomatensoße und Reibekäse, dazu Blattsalat mit Limettidressing	Pasta mit Tomatensoße und Reibekäse, dazu Blattsalat mit Limettidressing	Pasta mit Tomatensoße und Reibekäse, dazu Farmersalat (Weißkraut, Karotte)	Pasta mit Tomatensoße und Reibekäse, dazu Blattsalat mit Limettidressing
	0, 3,a1, 5, l	0, 3,a1, 5, l	0, 3,a1, h, 5, l	0, 3,a1, h, 5, l, u	0, 3,a1, 5, l
Zusätzlich bestellbar					
	Graupensuppe	Cremesuppe	Klare Brühe mit Maultaschen	Flädlesuppe	Champignonrahmsuppe
	a1, a3	a1, 5, l, t	3,a1, h, t	a1, h, 5, l	3,a1, 5, l
	Mangojoghurt	Frisches Obst der Saison	Schoko Brownie	Himbeerjoghurt	Frisches Obst der Saison
	5, l		a1, h, k	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