

Menükarte

Kleinkinder

33. Woche

vom 12.08.2024
bis 18.08.2024



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 12.8.2024	Dienstag 13.8.2024	Mittwoch 14.8.2024	Donnerstag 15.8.2024	Freitag 16.8.2024
	Bio-Spaghetti Carbonara (Pute), dazu Blattsalat mit Limettidressing	Hühnerfrikassee mit Erbsen und Bio-Reis	Lasagne Bolognese (Rind/Geflügel), dazu Blattsalat mit Limettidressing	Fischnuggets (Seelachs) mit Tomatenketchup und Kartoffeln, dazu Kirschtomaten	Frikadelle (Geflügel) in Soße mit Blumenkohlgemüse 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
	Gemüse Eintopf (Erbsen, Bohnen, Sellerie, Karotte) mit Brötchen	Kartoffelgratin, dazu Gurkensalat	Broccoli-Linsencurry mit Bio-Reis, dazu Blattsalat mit Limettidressing	Bio-Möhrengulasch mit Bulgur, dazu Kirschtomaten	Bio-Vollkornfussili in Basilikumrahmsauce, dazu Karottenrohkostsalat
	a1, a2, a3, t	0,a1, 5, l	a1, 5, l, u	a1, 5, l, t, u	a1, 5, l
	Pasta mit Bolognese (Rind/Geflügel) mit Reibekäse, dazu Blattsalat mit Limettidressing	Spaghetti mit Bolognese (Rind/Geflügel) und Reibekäse, dazu Gurkensalat	Pasta mit Bolognese (Rind/Geflügel) mit Reibekäse, dazu Blattsalat mit Limettidressing	Spaghetti mit Bolognese (Rind/Geflügel) und Reibekäse, dazu Kirschtomaten	Pasta mit Bolognese (Rind/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 Suppennudeln	Zucchinirahmsuppe	Zwiebelsuppe	Curryrahmsuppe	Klare Brühe mit Grießklößchen
	a1, h	a1, 5, l	u	a1, 5, l, u	a1, h, 5, l
	Frisches Obst der Saison	Erdbeerjoghurt	Schokopudding	Frisches Obst der Saison	Bananenjoghurt
		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