

# Menükarte

## Kleinkinder

### 34. Woche

vom 19.08.2024

bis 25.08.2024



DE BW 38006 EG

DE-ÖKO-007

## Bestellannahme

☎ 06221 – 84 83 82

☎ 06221 – 84 83 33

✉ [bestellannahme@ehrenfried.de](mailto:bestellannahme@ehrenfried.de)

Absender: \_\_\_\_\_

Kd-Nr.: \_\_\_\_\_

Alle Bio-Komponenten sind separat gekennzeichnet

	Montag 19.8.2024	Dienstag 20.8.2024	Mittwoch 21.8.2024	Donnerstag 22.8.2024	Freitag 23.8.2024
	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	Fischstäbchen (Seelachs) mit Remoulade und Kartoffeln, dazu Blattsalat mit Limettidressing	Currywurst (Pute) in Soße mit Kartoffeln, dazu Blattsalat mit Limettidressing
	0,a1, 5, l	0, 1, 3,a1, h, u	0, 3,a1	0, 7,a1, h, i, u	3, 4,5, l, t, u
	Petersilienkartoffeln mit Bio-Kräuterquark, dazu Gurkensticks	Bio-Nudelaufauf mit Brokkoli, dazu Tomatensalat	Pfannkuchen mit Apfelsmus	Überbackener Gemüsebratling "Hawaii" (Kichererbsen, Zwiebeln, Petersilie, Ananas) mit milder Currysoße, dazu Bio-Couscous	Eieromelette mit Rahmspinat und Kartoffeln
	5, l	a1, 5, l, t	a1, h, 5, l	1,a1, a3, h, k, 5, l, t, u	a1, h, 5, l
	Pasta mit Tomatensoße und Reibekäse, dazu Gurkensticks	Pasta mit Tomatensoße und Reibekäse, dazu Tomatensalat	Pasta mit Tomatensoße und Reibekäse, dazu Karottenrohkostsalat	Pasta mit Tomatensoße und Reibekäse, dazu Blattsalat mit Limettidressing	Pasta mit Tomatensoße und Reibekäse, dazu Blattsalat mit Limettidressing
	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
<b>Zusätzlich bestellbar</b>					
	Flädlesuppe a1, h, 5, l	Grünkernsuppe a1, a5, 5, l, t	Möhrencremesuppe a1, 5, l	Nudelsuppe a1, h	Cremsuppe a1, 5, l, t
	Frisches Obst der Saison	Maracujajoghurt	Frisches Obst der Saison	Keks a1, 5, l	Himbeerjoghurt
		1,5, 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

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!