

Menükarte

Kleinkinder

37. Woche

vom 09.09.2024

bis 15.09.2024



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 9.9.2024	Dienstag 10.9.2024	Mittwoch 11.9.2024	Donnerstag 12.9.2024	Freitag 13.9.2024
	Frikadelle (Geflügel) in Soße mit Blumenkohlgemüse und Bio-Kartoffelpüree	Hühnerfrikassee mit Erbsen und Bio-Reis	Bio-Spaghetti Carbonara (Pute), dazu Blattsalat mit Limettidressing	Fischnuggets (Seelachs) mit Tomatenketchup und Kartoffeln, dazu Kirschtomaten	Rindfleischgulasch mit Paprikagemüse und Reis
	a1, 5, l, t, u	a1, 5, l	0, 1, 3, a1, 5, l, t	a1, l, u	0, a1, 5, l, u
	Gemüse Eintopf (Erbsen, Bohnen, Sellerie, Karotte) mit Brötchen	Mediterranes Gemüse mit Bulgur und Schafskäse	Broccoli-Linsencurry mit Bio-Reis, dazu Blattsalat mit Limettidressing	Kartoffelgratin mit Blattsalat und Limettidressing	Bio-Vollkornfussili in Basilikumrahmsoße, dazu Karottenrohkostsalat
	a1, a2, a3, t	a1, 5, l, u	a1, 5, l, u	0, a1, 5, l	a1, 5, l
	Pasta mit Bolognese (Rind/Geflügel) mit Reibekäse, dazu Blattsalat mit Limettidressing	Pasta mit Bolognese (Rind/Geflügel) mit Reibekäse, dazu Blattsalat mit Limettidressing	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	Erdbeeryoghurt	Schokopudding	Frisches Obst der Saison	Bananenyoghurt
		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