

Menükarte

Kleinkinder

38. Woche

vom 16.09.2024
bis 22.09.2024



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 16.9.2024	Dienstag 17.9.2024	Mittwoch 18.9.2024	Donnerstag 19.9.2024	Freitag 20.9.2024
Didi Menü	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	Bratwurst (Pute) in Soße mit Rotkohl und Kartoffelpüree	Fischstäbchen (Seelachs) mit Remoulade und Kartoffeln, dazu Blattsalat mit Limettidressing
	0,a1, 5, l	0, 1, 3,a1, h, u	0, 3,a1	3, 4,5, l, t	0, 7,a1, h, i, u
Gogo Menü	Petersilienkartoffeln mit Bio-Kräuterquark, dazu Gurkensticks	Eieromelette mit Rahmspinat und Kartoffeln	Pfannkuchen mit Schokoladensauce	Bio-Nudelauflauf mit Brokkoli, dazu Blattsalat mit Limettidressing	Überbackener Gemüsebratling "Hawaii" (Kichererbsen, Zwiebeln, Petersilie, Ananas) mit milder Currysoße, dazu Bio-Couscous
	5, l	a1, h, 5, l	a1, h, 5, l	a1, 5, l, t	1,a1, a3, h, k, 5, l, t, u
Pastamenü der Woche	Pasta mit Tomatensoße und Reibekäse, dazu Gurkensticks	Pasta mit Tomatensoße und Reibekäse, dazu Blattsalat mit Limettidressing	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
Zusätzlich bestellbar					
Leckerer	Flädlesuppe	Grünkernsuppe	Möhrencremesuppe	Cremesuppe	Nudelsuppe
	a1, h, 5, l	a1, a5, 5, l, t	a1, 5, l	a1, 5, l, t	a1, h
	Frisches Obst der Saison	Maracujajoghurt	Frisches Obst der Saison	Himbeerjoghurt	Keks
		1,5, l		5, l	a1, 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 -geschwärtzt, 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