

# Menükarte

## Kleinkinder

48. Woche

vom 25.11.2024

bis 01.12.2024



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 25.11.2024	Dienstag 26.11.2024	Mittwoch 27.11.2024	Donnerstag 28.11.2024	Freitag 29.11.2024
	Cevapcici (Rind) in Tomatensoße mit Reis, dazu Karottensticks	Bio-Penne mit Bolognese (Rind/Geflügel) mit Reibekäse, dazu Blattsalat mit Limettidressing	Fischriegel Lachs natur 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
	Möhreintopf (Karotten, Kartoffeln, Sellerie, Lauch) mit Brötchen	Ofenschlupfer (Brötchen, 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, a2, a3, 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
<b>Zusätzlich bestellbar</b>					
	Graupensuppe a1, a3	Cremesuppe a1, 5, l, t	Klare Brühe mit Maultaschen 3,a1, h, t	Flädlesuppe a1, h, 5, l	Champignonrahmsuppe 3,a1, 5, l
	Mangojoghurt	Frisches Obst	Vanillepudding	Himbeerjoghurt	Frisches Obst
	5, l		0,5, 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!