

# Menükarte

**51. Woche**

vom **16.12.2024**  
bis **22.12.2024**



**Bestellannahme**

☎ 06221 – 84 83 82  
☎ 06221 – 84 83 33

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

DE BW 38006 EG      DE-ÖKO-007

**Alle Bio-Komponenten sind separat gekennzeichnet**

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

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

	<b>Montag</b> 16.12.2024	<b>Dienstag</b> 17.12.2024	<b>Mittwoch</b> 18.12.2024	<b>Donnerstag</b> 19.12.2024	<b>Freitag</b> 20.12.2024
	Tortellini (Rind) in Tomatensoße, dazu Blattsalat mit Limettidressing	Fischfilet in Puffreispanade (Wildlachs) mit Salzkartoffeln und Remoulade, dazu Karottenrohkostsalat	Fleischklöße (Geflügel) in Rahmsoße mit Bio-Reis und Erbsen	Chicken Nuggets mit Tomatenketchup und Salzkartoffeln, dazu Karottensticks	Hähnchenkeule in Soße mit Nudelsalat (Erbsen, Paprika)
	3,a1, h, t	0, 7,a1, h, i, u	a1, a5, 5, l, t	a1	a1, h, t, u
	Grüner Erbseneintopf (Erbsen, Kartoffeln, Brunoise) mit Brötchen	Milchschnitzel mit Bio-Blumenkohlgemüse und Kartoffelpüree	Vegetarische Lasagne (Zucchini, Auberginen, Tomaten, Paprika), dazu Blattsalat mit Limettidressing	Gnocchi mit Bio-Tomatenragout	Bio-Vollkornfussili in Broccoli-Carbonara-Soße, dazu Blattsalat mit Limettidressing
	a1, a2, a3, 5, l, t	a1, h, 5, l, t	0, 3,a1, 5, l	a1, h, t	0,a1, 5, l
	Pasta in Käsesoße, dazu Blattsalat mit Limettidressing	Pasta in Käsesoße, dazu Karottenrohkostsalat	Pasta in Käsesoße, dazu Blattsalat mit Limettidressing	Pasta mit Käsesoße, dazu Karottensticks	Pasta in Käsesoße, dazu Blattsalat mit Limettidressing
	0,a1, 5, l	0,a1, 5, l	0,a1, 5, l	0,a1, 5, l	0,a1, 5, l
<b>Zusätzlich bestellbar</b>					
	Tomatensuppe a1, 5, l	Curryrahmsuppe a1, 5, l, u	Kartoffelsuppe t	Blumenkohlcremesuppe a1, 5, l	Cremsuppe a1, 5, l, t
	Frisches Obst	Erdbeeryoghurt	Milchreis	Bananenjoghurt	Frisches Obst
		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