

# Menükarte

IGMH

41. Woche

vom 10.10.2022  
bis 16.10.2022



DE BW 38006 EG

DE-ÖKO-007

Bestellannahme

☎ 06221 – 84 83 82

☎ 06221 – 84 83 33

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

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

Alle Bio-Komponenten sind separat gekennzeichnet

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

	Montag 10.10.2022	Dienstag 11.10.2022	Mittwoch 12.10.2022	Donnerstag 13.10.2022	Freitag 14.10.2022
<p><b>Power Menü</b></p>	Kichererbsen-Süßkartoffel-Curry mit Bio-Vollkorn Couscous 	Bio-Blumenkohlröschen in Kräutersoße, dazu Serviettenknödel 	Vegetarische Lasagne (Zucchini, Aubergine, Tomate, Paprika), dazu Karottenrohkostsalat 	Vegane Nuggets (aus Soja) mit Tomatenketchup und Salzkartoffeln, dazu Karottensticks 	Tortelliniauflauf (Ricottafüllung) mit Zucchini, dazu Blattsalat mit Kräuterdressing 
	1,a1, t, u	a1, h, l	0, 3,a1, l	a1, k, l	0, 3,a1, h, l
<p><b>Fun Menü</b></p>	Grüner Erbseneintopf (Erbsen, Kartoffel, Brunoise) mit Brötchen	Hamburger (Rind) mit Pommes Frites	Penne mit Bio-Lachssoße, dazu Karottenrohkostsalat	Gnocchi mit Bio-Paprikagemüse	Bio-Vollkornfussili in Brokkoli-Carbonara-Soße, dazu Blattsalat mit Kräuterdressing
	l, t	a1, u	a1, i, l, t	a1, h, l, t	0,a1, l
<p><b>Salatbar oder Pasta</b> (Auswahl vor Ort)</p>	Salatbar oder Pasta	Salatbar oder Pasta	Salatbar oder Pasta	Salatbar oder Pasta	Salatbar oder Pasta
<p><b>Leckerer</b></p>	Frisches Obst der Saison	Mangoquarkdessert	Frisches Obst der Saison	Erdbeerjoghurt	Milchreis

Die grün gekennzeichnete Menülinie unserer Mittagsverpflegung wird eine DGE-Zertifizierung erhalten.

Basis der Zertifizierung ist der „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen“. Die Einhaltung der Kriterien wird von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) überprüft.

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 - koffeinhaltig, 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  
Anderungen vorbehalten!

Als Caterer streben wir eine weitere Zertifizierung nach dem "DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung" für unsere zweite Menülinie an. Solange ist das gesundheitsfördernde Angebot am Apfel erkennbar.