

Menükarte

IGMH

42. Woche

vom 17.10.2022
bis 23.10.2022



DE BW 38006 EG

DE-ÖKO-007

Bestellannahme

☎ 06221 – 84 83 82

☎ 06221 – 84 83 33

✉ bestellannahme@ehrenfried.de

Absender: _____

Kd-Nr.: _____

Alle Bio-Komponenten sind separat gekennzeichnet

	Montag 17.10.2022	Dienstag 18.10.2022	Mittwoch 19.10.2022	Donnerstag 20.10.2022	Freitag 21.10.2022
Power Menü	Vegetarische Currywurst (auf Basis von Erbsen- und Weizeneiweiß) in Soße mit Gnocchi, dazu Blattsalat mit Joghurtdressing 3,a1, h, l, u	Maultaschen (Gemüsefüllung) gebacken mit Ei, dazu Kartoffelsalat und Kirschtomaten 1,a1, h, l, t	Grießauflauf mit warmen Pflirsichkompott / Champignonrahmsuppe 3,a1, l	Käsespätzle, dazu Blattsalat mit Kräuterdressing 0,a1, h, l	Bio-Kürbiscremesuppe (Kürbis, Karotte) mit Vollkornbrötchen a1, l, t
Fun Menü	Möhreneintopf (Karotten, Kartoffel, Sellerie, Lauch) mit Bio-Tofuecken und Brötchen k, t	Überbackener Gemüsebratling "Hawaii" (Kichererbsen, Zwiebeln, Petersilie, Ananas) mit milder Currysoße, dazu Bio-Vollkornreis 1,a1, h, k, l, u	Bio-Penne Bolognese (Rind/Geflügel) mit Reibekäse, dazu Karottenrohkostsalat 0, 3,a1, l	Paniertes Seelachsfilet mit Remoulade und Bio-Petersilienkartoffeln, dazu Blattsalat mit Kräuterdressing 0, 3, 7,a1, h, i, u	Cannelloni (Ricottafüllung) in Tomatensoße, dazu Blattsalat mit Joghurtdressing 3,a1, h, l, u
Salatbar oder Pasta (Auswahl vor Ort)	Salatbar oder Pasta	Salatbar oder Pasta	Salatbar oder Pasta	Salatbar oder Pasta	Salatbar oder Pasta
Leckeres	Frisches Obst der Saison	Maracujajoghurt 1,l	Frisches Obst der Saison	Schoko Brownie 1,a1, h, k	Himbeerquarkdessert 1, 3,l

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 - 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!

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.