

Menükarte

IGMH

39. Woche

vom 26.09.2022
bis 02.10.2022



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 26.9.2022	Dienstag 27.9.2022	Mittwoch 28.9.2022	Donnerstag 29.9.2022	Freitag 30.9.2022
Power Menü	Gebratener Reis mit Ei und Bio-Erbсен 	Kartoffel-Kürbis-Gratin, dazu Blattsalat mit Sauerrahmdressing 	Vegetarisches Köttbullar (Sojahackbällchen in Rahmsoße) mit Blumenkohlgemüse und Kartoffelpüree 	Vollkornspaghetti in Bio-Tomatensoße und Reibekäse, dazu Blattsalat mit Sauerrahmdressing 	Bio-Broccoliroschen mit Kräutersoße, dazu Semmelknödel
	h, u	0,a1, h, l, u	1,a1, a3, k, l, u	0,a1, h, l, t, u	a1, h, l, t
Fun Menü	Gemüse Eintopf (Erbсен, Bohnen, Sellerie, Karotte) mit Brötchen 	Currywurst (Pute) in Soße mit Pommes, dazu Blattsalat mit Sauerrahmdressing 	Bio-Vollkornfussili in Basilikumrahmsoße, dazu Karottenrohkostsalat 	Broccoli-Linsencurry mit Basmatireis, dazu Blattsalat mit Sauerrahmdressing 	Fischfrikadelle (Seelachs) mit Bio-Rahmspinat und Risoleekartoffeln
	a1, t	3, 4,a1, h, l, u	a1, l	0,a1, h, l, u	a1, i, l, t
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 mit Walnüssen 	Frisches Obst der Saison 	Donut	Himbeerquarkdessert mit Cashewkernen
		1,l, m3		a1, h	1, 3,l, m4

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.