

# Menükarte

IGMH

40. Woche

vom 03.10.2022  
bis 09.10.2022



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 3.10.2022	Dienstag 4.10.2022	Mittwoch 5.10.2022	Donnerstag 6.10.2022	Freitag 7.10.2022
 <b>Power Menü</b>	Vegetarische Bratwurst (auf Basis von Erbsen- und Weizeneiweiß) in Soße mit Rotkohl und Salzkartoffeln 	Spaghetti mit Linsenbolognese (Linsen, Karotten, Tomaten), dazu Blattsalat mit Bio-Joghurtdressing 	Bio-Grießschnitte mit heißer Himbeersoße, dazu Möhrencremesuppe 	Tomaten-Reisbratling mit Frischkäsedip und Kartoffeln, dazu Karottensticks 	Gemüse-Biovollkorn Couscous (Karotten, Sellerie, Zucchini) mit Bio-Paprikasoße, dazu Blattsalat mit Sauerrahmdressing 
	0,a1,h	a1, l, t	a1, l	0,a1,l	a1, h, l, t, u
 <b>Fun Menü</b>	Petersilienkartoffeln mit Bio-Kräuterquark, dazu Kohlrabisticks 	Gemüseknödel (Karotte, Sellerie, Poree) in Champignonrahmsauce mit Brokkoliröschen 	Paella (Bohnen, Erbsen, Paprika) mit Lachswürfeln 	Chili con carne (Rind, Kidneybohnen, Paprika) mit Bio-Vollkornreis, dazu Blattsalat mit Joghurtdressing 	Eieromelette mit Rahmspinat und Kartoffeln 
	l	3,a1, h, l, t	i	0, 3,a1, h, l, u	a1, h, l
<b>Salatbar oder Pasta</b> (Auswahl vor Ort)	Salatbar oder Pasta	Salatbar oder Pasta	Salatbar oder Pasta	Salatbar oder Pasta	Salatbar oder Pasta
<b>Leckerer</b>	Frisches Obst der Saison 	Fruchtojoghurt Banane mit Mandeln 	Frisches Obst der Saison 	Kirschjoghurt mit Cashewkernen 	Mini Kuchen 
		l, m1		l, m4	a1, h, 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 - 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. 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.