

Menükarte

IGMH

49. Woche

vom 05.12.2022
bis 11.12.2022



DE BW 38006 EG

DE-ÖKO-007

Bestellannahme

☎ 06221 – 84 83 82

📠 06221 – 84 83 33

✉ bestellannahme@ehrenfried.de

Absender: _____

Alle Bio-Komponenten sind separat gekennzeichnet

Kd-Nr.: _____

	Montag 5.12.2022	Dienstag 6.12.2022	Mittwoch 7.12.2022	Donnerstag 8.12.2022	Freitag 9.12.2022
	Frikadelle (Geflügel) in Soße mit Blumenkohlgemüse und Bio-Kartoffelpüree	Kichererbsenbratling in Soße mit Erbsen und Bio-Reis 	Putenfleischkäse in Bratensoße mit Kartoffeln und Karottenrohkostsalat	Lachsbällchen in Kräutersoße mit Reis, dazu Blattsalat mit Joghurtdressing	Milchschnitzel in Soße mit Fingermöhrrchen und Farfalle
	a1, h, l, t, u	a1, k, l, t	0, 1, 3, 4, t	a1, h, i, l, u	0, a1, h, l
	Gemüseintopf (Erbsen, Bohnen, Sellerie, Karotte) mit Brötchen	Kartoffel-Kürbis-Gratin, dazu Blattsalat mit Sauerrahmdressing 	Bio-Vollkornfussili in Basilikumrahmsoße, dazu Karottenrohkostsalat	Bio-Möhrengulasch mit Bulgur, dazu Blattsalat mit Joghurtdressing	Broccoli-Linsencurry mit Bio-Couscous, dazu Blattsalat mit Sauerrahmdressing
	a1, t	0, a1, h, l, u	a1, l	a1, h, l, t, u	0, a1, a3, h, l, t, u
	Salatbar oder Pasta	Salatbar oder Pasta	Salatbar oder Pasta	Salatbar oder Pasta	Salatbar oder Pasta
	Frisches Obst der Saison	Erdbeerjoghurt	Frisches Obst der Saison	Bananenjoghurt	Berliner
					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 - 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!