

Menükarte

IGMH

7. Woche
vom **10.02.2025**
bis **16.02.2025**



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 10.2.2025	Dienstag 11.2.2025	Mittwoch 12.2.2025	Donnerstag 13.2.2025	Freitag 14.2.2025
 Power Menü	Tortellini (Rind) überbacken in Tomatensoße, dazu Blattsalat mit Limettidressing 3,a1, h, t Frisches Obst 3,a1, h, t	Fischfilet in Puffreispanade (Wildlachs) mit Salzkartoffeln und Remoulade, dazu Karottenrohkostsalat 0, 7, DGE h. i. u Erdbeerjoghurt 5, l 0, 7,a1, h, i, u	Fleischklöße (Geflügel) in Rahmsoße mit Bio-Reis und Erbsen a1, a5, 5, l, t Milchreis 5, l a1, a5, 5, l, t	Chicken Nuggets mit Tomatenketchup und Salzkartoffeln, dazu Karottensticks a1 Götterspeise mit Vanillesoße a1	Hähnchenkeule in Soße mit Nudelsalat (Erbsen, Paprika) a1, h, t, u Frisches Obst a1, h, t, u
 Fun Menü	Grüner Erbseneintopf (Erbsen, Kartoffeln, Brunoise) mit Brötchen 5, l, t Frisches Obst 5, l, t	Veggie Schnitzel mit Bio-Blumenkohlgemüse und Kartoffelpüree a1, h, 5, l, t Erdbeerjoghurt 5, l a1, h, 5, l, t	Vegetarische Lasagne (Zucchini, Auberginen, Tomaten, Paprika), dazu Blattsalat mit Limettidressing 0, 3,a1, 5, l Milchreis 5, l 0, 3,a1, 5, l	Gnocchi mit Bio-Tomatenragout a1, h, t Götterspeise mit Vanillesoße 5, l a1, h, t	Bio-Vollkornfussili in Broccoli-Carbonara-Soße, dazu Blattsalat mit Limettidressing 0,a1, 5, l Frisches Obst 0,a1, 5, l
 Salatbar oder Pasta (Auswahl vor Ort)	Salatbar oder Pasta	Salatbar oder Pasta	Salatbar oder Pasta	Salatbar oder Pasta	Salatbar oder Pasta
 Leckerer	Frisches Obst 5, l	Erdbeerjoghurt 5, l	Milchreis 5, l	Götterspeise mit Vanillesoße 5, l	Frisches Obst 5, l

 Die Angebote mit dem DGE-Logo entsprechen dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen“ und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert.

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!