

Menükarte

IGMH

3. Woche

vom 13.01.2025
bis 19.01.2025



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 13.1.2025	Dienstag 14.1.2025	Mittwoch 15.1.2025	Donnerstag 16.1.2025	Freitag 17.1.2025
	Chicken Nuggets mit Tomatenketchup und Salzkartoffeln, dazu Karottensticks	Fleischklöße (Geflügel) in Rahmsauce mit Bio-Reis und Erbsen	Fischfilet in Puffreispanade (Wildlachs) mit Rahmmöhrrchen und Salzkartoffeln	Hähnchenkeule in Soße mit Kartoffelpüree, dazu Blattsalat mit Limettidressing	Tortellini (Rind) in Sahnesoße, dazu Blattsalat mit Limettidressing
	a1	a1, a5, 5, l, t	a1, i, 5, l	5, l, t	a1, h, 5, l, t
	Pfälzer Kartoffelsuppe (Kartoffeln, Karotten, Sellerie, Lauch) mit Dampfnudel, dazu Karottensticks	Gnocchi mit Bio-Tomatenragout	Vegetarische Lasagne (Zucchini, Auberginen, Tomaten, Paprika), dazu Karottenrohkostsalat	Bio-Vollkornfussili in Broccoli-Carbonara-Soße, dazu Blattsalat mit Limettidressing	Bio-Blumenkohlröschen in Kräutersoße, dazu Serviettenknödel
	a1, 5, l, t	a1, h, t	0, 3, a1, 5, l	0, a1, 5, l	a1, h, 5, l, t
	Salatbar oder Pasta	Salatbar oder Pasta	Salatbar oder Pasta	Salatbar oder Pasta	Salatbar oder Pasta
	Frisches Obst	Erdbeeryoghurt	Milchreis	Bananenjoghurt	Frisches Obst
		5, l	5, l	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!