

# Menükarte

IGMH

42. Woche

vom 16.10.2023

bis 22.10.2023



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<br>16.10.2023   | Dienstag<br>17.10.2023  | Mittwoch<br>18.10.2023   | Donnerstag<br>19.10.2023  | Freitag<br>20.10.2023   |
|---|--|---|--|---|---|
| <b>Power Menü</b>                               | Mac and Cheese (Makkaroni mit Käsesoße), dazu Gurkensticks           | Linseneintopf (Linsen, Kartoffeln, Brunoise) mit Spätzle und Geflügelwiener | <b>Chili con carne (Rind, Kidneybohnen, Paprika) mit Bio-Vollkornreis, dazu Karottenrohkostsalat</b> | <b>Fischstäbchen (Seelachs) mit Remoulade und Kartoffeln, dazu Blattsalat mit Limettidressing</b>                         | Currywurst (Pute) in Soße mit Pommes, dazu Blattsalat mit Limettidressing |
|   | 0,a1, 5, l   | 0, 1, 3,a1, h, u  | 0, 3,a1  | 0, 7,a1, h, i, u  | 3, 4,5, l, t, u   |
| <b>Fun Menü</b>                                 | <b>Petersilienkartoffeln mit Bio-Kräuterquark, dazu Gurkensticks</b> | <b>Bio-Nudelaufwurf mit Brokkoli, dazu Blattsalat mit Limettidressing</b>   | Pfannkuchen mit Apfelmus / Möhrencremesuppe  | Überbackener Gemüsebratling "Hawaii" (Kichererbsen, Zwiebeln, Petersilie, Ananas) mit milder Currysoße, dazu Bio-Couscous | <b>Eieromelette mit Rahmspinat und Kartoffeln</b>                         |
|   | 5, l   | a1, 5, l, t   | a1, h, 5, l  | 1,a1, a3, h, k, 5, l, t, u  | a1, h, 5, l   |
| <b>Salatbar oder Pasta</b><br>(Auswahl vor Ort) | Salatbar oder Pasta  | Salatbar oder Pasta   | Salatbar oder Pasta  | Salatbar oder Pasta   | Salatbar oder Pasta   |
| <b>Leckerer</b>                                 | <b>Frisches Obst der Saison</b>                                      | <b>Maracujajoghurt</b>  | <b>Frisches Obst der Saison</b>  | Donut   | <b>Kirschjoghurt</b>  |
|   |  | 1,5, l  |  | a1, h   | 5, 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!