

Menükarte

IGMH

49. Woche

vom 02.12.2024

bis 08.12.2024



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 2.12.2024	Dienstag 3.12.2024	Mittwoch 4.12.2024	Donnerstag 5.12.2024	Freitag 6.12.2024
Power Menü	Bio-Spaghetti mit Carbonarasoße (Pute), dazu Blattsalat mit Limettidressing	Hühnerfrikassee mit Erbsen und Bio-Reis	Lasagne Bolognese (Rind/Geflügel), dazu Blattsalat mit Limettidressing	Fischnuggets (Seelachs) mit Tomatenketchup und Kartoffeln, dazu Kirschtomaten	Frikadelle (Geflügel) in Soße mit Blumenkohlgemüse und Bio Kartoffelpüree
	0, 1, 3,a1, 5, l, t	a1, 5, l	0, 3,a1, 5, l, t	a1, i, u	a1, h, 5, l, t, u
Fun Menü	Gemüse Eintopf (Erbsen, Bohnen, Sellerie, Karotten) mit Brötchen	Kartoffelgratin, dazu Gurkensalat	Broccoli-Linsencurry mit Bio-Reis, dazu Blattsalat mit Limettidressing	Bio-Möhrengulasch mit Bulgur, dazu Kirschtomaten	Bio-Vollkornfussili in Basilikumrahmsoße, dazu Karottenrohkostsalat
	a1, t	0,a1, 5, l	a1, 5, l, u	a1, 5, l, t, u	a1, 5, l
Salatbar oder Pasta (Auswahl vor Ort)	Salatbar oder Pasta	Salatbar oder Pasta	Salatbar oder Pasta	Salatbar oder Pasta	Salatbar oder Pasta
Leckeres	Frisches Obst	Erdbeeryoghurt	Schokopudding	Bananenjoghurt	Frischer Obstsalat
		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!