

# Menükarte

IGMH

6. Woche

vom 03.02.2025  
bis 09.02.2025



DE BW 38006 EG DE-ÖKO-007

Bestellannahme

☎ 06221 – 84 83 82

☎ 06221 – 84 83 33

✉ [bestellannahme@ehrenfried.de](mailto:bestellannahme@ehrenfried.de)

Absender: \_\_\_\_\_

Alle Bio-Komponenten sind separat gekennzeichnet

Kd-Nr.: \_\_\_\_\_

	Montag 3.2.2025	Dienstag 4.2.2025	Mittwoch 5.2.2025	Donnerstag 6.2.2025	Freitag 7.2.2025
	Mac and Cheese (Makkaroni mit Käsesoße), dazu Gurkensticks 0,a1, 5, l Frisches Obst 0,a1, 5, l	Linseneintopf (Linsen, Kartoffeln, Brunoise) mit Spätzle und Geflügelwienener 0, 1, 3,a1, h, u Maracujajoghurt 1.5. l 0, 1, 3,a1, h, u	Chili con carne (Rind, Kidneybohnen, Paprika) mit Bio-Vollkornreis, dazu Karottenrohkostsalat 0, Frisches Obst 0, 3,a1	Currywurst (Pute) in Soße mit Pommes, dazu Blattsalat mit Limettidressing 3, 4,5, l, t, u Himbeerjoghurt 5, l 3, 4,5, l, t, u	Fischstäbchen (Seelachs) mit Remoulade und Kartoffel dazu Blattsalat mit Limettidressing 0, 7,a1, h, i, u Vanillepudding 0.5. l 0, 7,a1, h, i, u
	Petersilienkartoffeln mit Bio-Kräuterquark, dazu Gurkensticks 5, l Frisches Obst 5, l	Eieromelette mit Rahmspinat und Kartoffeln a1, h, 5, l Maracujajoghurt 1,5, l a1, h, 5, l	Pfannkuchen mit Schokoladensoße, dazu Möhrencremesuppe a1, h, 5, l Frisches Obst a1, h, 5, l	Bio-Nudelaufwurf mit Broccoli, dazu Blattsalat mit Limettidressing a1, 5, l, t Himbeerjoghurt 5, l a1, 5, l, t	Überbackener Gemüsebratling "Hawaii" (Kichererbsen, Zwiebeln, Petersilie, Ananas) mit milder Currysoße, dazu Bio-Couscous 1.a1. a3. h. k. 5. l. t. 1,a1, a3, h, k, 5, l, t, u
	Salatbar oder Pasta	Salatbar oder Pasta	Salatbar oder Pasta	Salatbar oder Pasta	Salatbar oder Pasta
	Frisches Obst 0,5, l	Maracujajoghurt 1,5, l	Frisches Obst 0,5, l	Himbeerjoghurt 0,5, l	Vanillepudding 0,5, 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!