

# Menükarte

IGMH

14. Woche

vom 31.03.2025

bis 04.04.2025



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 31.3.2025	Dienstag 1.4.2025	Mittwoch 2.4.2025	Donnerstag 3.4.2025	Freitag 4.4.2025
<b>Power Menü</b>	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 Geflügelwiener 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
<b>Fun Menü</b>	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	Pfannkuchen mit Schokoladensoße, dazu Möhrencremesuppe a1, h, 5, l Frisches Obst a1, h, 5, l	Bio-Nudelaufauf mit Broccoli, dazu Blattsalat mit Limettidressing a1, 5, l, t Himbeerjoghurt 5, l	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
<b>Salatbar oder Pasta</b> (Auswahl vor Ort)	Salatbar oder Pasta	Salatbar oder Pasta	Salatbar oder Pasta	Salatbar oder Pasta	Salatbar oder Pasta
<b>Leckerer</b>	Frisches Obst DGE	Maracujajoghurt DGE	Frisches Obst DGE	Himbeerjoghurt DGE	Vanillepudding DGE
		1,5, l		5, l	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!