

# Menükarte

IGMH

49. Woche

vom 04.12.2023

bis 10.12.2023



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 4.12.2023	Dienstag 5.12.2023	Mittwoch 6.12.2023	Donnerstag 7.12.2023	Freitag 8.12.2023
<b>Power Menü</b>	Bio-Spaghetti Carbonara (Pute), dazu Blattsalat mit Limettidressing  0, 1, 3, a1, 5, l, t	Hamburger (Rind) mit Pommes Frites  a1, u	Putenfleischkäse mit Kartoffelpüree und Apfelrotkohl  0, 1, 3, 4, 5, l, t	Fischnuggets (Seelachs) mit Tomatenketchup und Kartoffeln, dazu Kirschtomaten  a1, i, u	Frikadelle (Geflügel) in Soße mit Blumenkohlgemüse und Bio-Kartoffelpüree  a1, h, 5, l, t, u
<b>Fun Menü</b>	Gemüseintopf (Erbsen, Bohnen, Sellerie, Karotte) mit Brötchen  a1, a2, a3, t	Kartoffelgratin mit Blattsalat und Limettidressing  0, a1, 5, l	Broccoli-Linsencurry mit Bio-Reis, dazu Blattsalat mit Limettidressing  a1, 5, l, u	Bio-Möhrengulasch mit Bulgur, dazu Kirschtomaten  a1, 5, l, t, u	Bio-Vollkornfussili in Basilikumrahmsoße, dazu Karottenrohkostsalat  a1, 5, l
<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 der Saison	Vanillepudding  5, l	Erdbeeryoghurt  5, l	Frisches Obst der Saison	Bananenjoghurt  5, l



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 - koffeinhaltig, 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!