

# Menükarte

IGMH

## 2. Woche

vom 06.01.2025  
bis 12.01.2025



DE BW 38006 EG

DE-ÖKO-007

## Bestellannahme

☎ 06221 – 84 83 82

📠 06221 – 84 83 33

✉ bestellannahme@ehrenfried.de

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

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

Alle Bio-Komponenten sind separat gekennzeichnet

	Montag 6.1.2025	Dienstag 7.1.2025	Mittwoch 8.1.2025	Donnerstag 9.1.2025	Freitag 10.1.2025
 <b>Power Menü</b>	***Feiertag***	Linseneintopf (Linsen, Kartoffeln, Brunoise) mit Spätzle und Geflügelwiener	Chili con carne (Rind, Kidneybohnen, Paprika) mit Bio-Vollkornreis, dazu Karottenrohkostsalat	Currywurst (Pute) in Soße mit Pommes, dazu Blattsalat mit Limettidressing	Fischstäbchen (Seelachs) mit Remoulade und Kartoffeln, dazu Blattsalat mit Limettidressing
		0, 1, 3,a1, h, u	0, 3,a1	3, 4,5, l, t, u	0, 7,a1, h, i, u
 <b>Fun Menü</b>		Eieromelette mit Rahmspinat und Kartoffeln	Pfannkuchen mit Schokoladensoße, dazu Möhrencremesuppe	Bio-Nudelauflauf mit Broccoli, dazu Blattsalat mit Limettidressing	Überbackener Gemüsebratling "Hawaii" (Kichererbsen, Zwiebeln, Petersilie, Ananas) mit milder Currysoße, dazu Bio-Couscous
		a1, h, 5, l	a1, h, 5, l	a1, 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
 <b>Leckerer</b>		Maracujajoghurt	Frisches Obst	Himbeerjoghurt	Vanillepudding
		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!