

Menükarte

IGMH

15. Woche
vom 07.04.2025
bis 11.04.2025



DE BW 38006 EG DE-ÖKO-007

Bestellannahme

06221 – 84 83 82

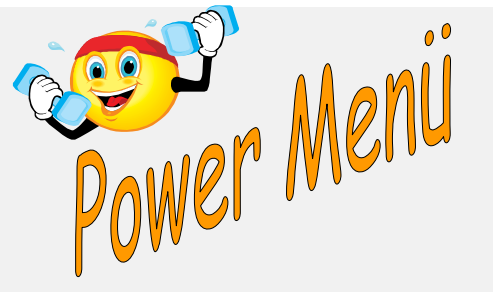
06221 – 84 83 33

bestellannahme@ehrenfried.de

Absender: _____

Alle Bio-Komponenten sind separat gekennzeichnet

Kd-Nr.: _____

	Montag 7.4.2025	Dienstag 8.4.2025	Mittwoch 9.4.2025	Donnerstag 10.4.2025	Freitag 11.4.2025
	Tortellini (Rind) überbacken in Tomatensoße, dazu Blattsalat mit Limettidressing	Fischfilet in Puffreispanade (Wildlachs) mit Salzkartoffeln und Remoulade, dazu Karottenrohkostsalat	Fleischklöße (Geflügel) in Rahmsoße mit Bio-Reis und Erbsen	Chicken Nuggets mit Tomatenketchup und Pommes Frites, dazu Karottensticks	Hähnchenkeule in Soße mit Nudelsalat (Erbsen, Paprika)
	3,a1, h, t	0, 7,a1, h, i, u	a1, a5, 5, l, t	a1	a1, h, t, u
	Grüner Erbseneintopf (Erbsen, Kartoffeln, Brunoise) mit Brötchen	Veggie Schnitzel mit Bio-Blumenkohl Gemüse und Kartoffelpüree	Vegetarische Lasagne (Zucchini, Auberginen, Tomaten, Paprika), dazu Blattsalat mit Limettidressing	Gnocchi mit Bio-Tomatenragout	Bio-Vollkornfussili in Broccoli-Carbonara-Soße, dazu Blattsalat mit Limettidressing
	5, l, t	a1, h, 5, l, t	0, 3,a1, 5, l	a1, h, t	0,a1, 5, l
	Salatbar oder Pasta	Salatbar oder Pasta	Salatbar oder Pasta	Salatbar oder Pasta	Salatbar oder Pasta
	Frisches Obst	Erdbeerjoghurt	Milchreis	Götterspeise mit Vanillesoße	Frisches Obst
		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!