

Menükarte

IGMH

45. Woche

vom 02.11.2020
bis 08.11.2020



Bestellannahme

☎ 06221 – 84 83 82

☎ 06221 – 84 83 33

DE BW 38006 EG

DE-ÖKO-007

✉ bestellannahme@ehrenfried.de

Absender: _____

Alle Bio-Komponenten sind separat gekennzeichnet

Kd-Nr.: _____

	Montag 2.11.2020	Dienstag 3.11.2020	Mittwoch 4.11.2020	Donnerstag 5.11.2020	Freitag 6.11.2020
Power Menü	Schweinegeschnetzeltes mit Nudeln, dazu Blattsalat mit Joghurtdressing	Hühnerfrikassee mit Erbsen und Bio-Reis	Rindfleischbällchen in Bratensoße mit Blumenkohlgemüse und Nudeln	Putenfleischkäse in Bratensoße mit Broccoli und Kartoffeln	Lachsbällchen in Kräutersoße, mit Reis und Erbsen
	a1, h, l, u	l	a1, l	0, 1, 3, 4	a1, h, i, l
Fun Menü	Gemüse Eintopf mit Brötchen	Käse-Reisbällchen mit Bio-Tomatensoße, dazu Kartoffelpüree und Kirschtomaten mit Dip	Vollkornnudeln in Basilikumrahmsoße, dazu Karottensalat	Vegetarische Lasagne, dazu Blattsalat mit Joghurtdressing	Bio-Broccoliroschen in Kräutersoße, dazu Semmelknödel
	4,a1, t	0,a1, h, l, t	a1, l	0,a1, h, l, u	a1, h, l, t
Pastamenü der Woche	Pasta mit Tomatensoße, dazu Blattsalat	Pasta mit Tomatensoße, dazu Kirschtomaten mit Dip	Pasta mit Tomatensoße, dazu Salat	Pasta mit Tomatensoße, dazu Blattsalat	Pasta mit Tomatensoße, dazu Blattsalat
	a1, h, l, u	a1, l	a1	a1, h, l, u	a1
Lunchpaket	Lunchpaket (Brötchen mit Edamer, Brötchen mit Geflügelfrikadelle, Cornyriegel, Apfel)	Lunchpaket (Brötchen mit Putenbrust, Brötchen mit Emmentaler, Fruchtjoghurt, Banane)	Lunchpaket (Sandwich mit Maasdamer, Brötchen mit Putensalami, Marmorküchlein, Birne)	Lunchpaket (Sandwich mit Hühnchensalat, Brötchen mit Frischkäse, Milka Tender, Clementine)	Lunchpaket (Sandwich mit Frischkäse, Brötchen mit Putenlyoner, Fruchtquarkbecher, Apfel)
	0,a1, a2, a3, a4, h, l, m2, u	0, 1, 3,a1, a2, h, l, t	0, 1, 3,a1, a2, h, l	0, 3,a1, a2, h, k, l	1, 2, 3, 4,a1, a2, l, u
Leckerer	Frisches Obst der Saison	Maracujajoghurt	Frisches Obst der Saison	Donut (nicht extra verpackt)	Himbeerquarkdessert
		1,l		a1, h	1, 3,l

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!

Wir streben als Caterer eine Zertifizierung nach dem "DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung" an. Solange ist das gesundheitsfördernde Angebot am Apfel erkennbar.