

Menükarte

IGMH

2. Woche

vom 11.01.2021
bis 17.01.2021



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 11.1.2021	Dienstag 12.1.2021	Mittwoch 13.1.2021	Donnerstag 14.1.2021	Freitag 15.1.2021
 Power Menü	Linsengemüse mit Spätzle und Putenwiener 0, 1, 3, 4,a1, h, t, u Frisches Obst der Saison 	Frikadelle (Geflügel) mit Kartoffelpüree, dazu Paprika-Maisgemüse a1, h, l, u Fruchtojoghurt Banane l	Currywurst (Pute) in Soße mit Pommes Frites, dazu Karottensalat 3, 4,l, u Frisches Obst der Saison 	Lachsbällchen in Kräutersoße mit Reis und Erbsen a1, h, i, l Kirschjoghurt l 	Cannelloni (Rind) in Tomatensoße, dazu Blattsalat mit Joghurdressing a1, h, k, l, t, u Berliner a1, h, l
	0, 1, 3, 4,a1, h, t, u	a1, h, l, u	3, 4,l, u	a1, h, i, l	a1, h, k, l, t, u
 Fun Menü	Romanescoröschen in Käsesoße mit Kartoffeln 0,a1, l Frisches Obst der Saison	Bio-Möhregulasch mit Vollkornnudeln 3,a1, l, t Fruchtojoghurt Banane l 	Kichererbsenfrikadelle mit Kräuter-Käsesoße und Bio-Reis, dazu Karottensalat 0,a1, k, l, t Frisches Obst der Saison	Jerellinudeln mit Paprikasoße und Reibekäse, dazu Blattsalat mit Sauerrahmdressing 0,a1, h, l, u Kirschjoghurt l	Eierpfannkuchen mit Broccoligemüse a1, h, l Berliner a1, h, l 
	0,a1, l	3,a1, l, t	0,a1, k, l, t	0,a1, h, l, u	a1, h, l
Lunchpaket	Lunchpaket (Brötchen mit Edamer, Brötchen mit Geflügelfrikadelle, Cornyriegel, Apfel) 0,a1, a2, a3, a4, h, l, m2, u	Lunchpaket (Brötchen mit Putenbrust, Brötchen mit Emmentaler, Fruchtojoghurt, Banane) 0, 1, 3,a1, a2, h, l, t	Lunchpaket (Sandwich mit Maasdamer, Brötchen mit Putensalami, Marmorküchlein, Birne) 0, 1, 3,a1, a2, h, l	Lunchpaket (Sandwich mit Hühnchensalat, Brötchen mit Frischkäse, Milka Tender, Clementine) 0, 3,a1, a2, h, k, l	Lunchpaket (Sandwich mit Frischkäse, Brötchen mit Putenlyoner, Fruchtquarkbecher, Apfel) 1, 2, 3, 4,a1, a2, l, u
	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 	Fruchtojoghurt Banane 	Frisches Obst der Saison 	Kirschjoghurt 	Berliner 
					a1, h, 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 Schuilverpflegung" an. Solange ist das gesundheitsfördernde Angebot am Apfel erkennbar.