

Menükarte

IGMH

51. Woche

vom 14.12.2020
bis 20.12.2020



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 14.12.2020	Dienstag 15.12.2020	Mittwoch 16.12.2020	Donnerstag 17.12.2020	Freitag 18.12.2020
 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	Kartoffel-Frischkäse-Ecken mit Kräuterquarkdip und Rohkost	Vollkornnudeln in Basilikumrahmsoße, dazu Karottensalat 	Vegetarische Lasagne, dazu Blattsalat mit Joghurtdressing 	Bio-Broccoliröschen in Kräutersoße, dazu Semmelknödel
	4,a1, t	l	a1, l	0,a1, h, l, u	a1, h, l, t
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	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.