

Menükarte

IGMH

3. Woche

vom 18.01.2021
bis 24.01.2021



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 18.1.2021	Dienstag 19.1.2021	Mittwoch 20.1.2021	Donnerstag 21.1.2021	Freitag 22.1.2021
Power Menü	Pfälzer Kartoffelsuppe mit Putenwiener und Brötchen 1, 3, 4,a1, a2, l, t Frisches Obst der Saison	Hähnchengeschnetzeltes in Soße mit Kullererbsen und Butterspätzle 1, 3,a1, h, k, l, u Mangoquarkdessert l	Fischragout (Seelachs) mit milder Zitronensoße mit Bio-Petersilienkartoffeln und Karottensalat a1, i, l Erdbeerjoghurt l	Bio-Spaghetti Carbonara (Pute), dazu Blattsalat mit Joghurtdressing 0, 1, 3,a1, h, l, t, u Frisches Obst der Saison	Rindergulasch mit Kartoffelpüree, dazu Blattsalat mit Sauerrahmdressing 0, 1, 3,a1, h, l, u Berliner a1, h, l
	1, 3, 4,a1, a2, l, t	1, 3,a1, h, k, l, u	a1, i, l	0, 1, 3,a1, h, l, t, u	0, 1, 3,a1, h, l, u
Fun Menü	Käsetortellini mit Gemüse-soße (Zucchini, Sellerie, Karotten), dazu Blattsalat mit Joghurtdressing 3,a1, h, l, t, u Frisches Obst der Saison	Paniertes Milchschnitzel in Soße mit Bio-Vollkornreis, dazu Blattsalat mit Joghurtdressing 0,a1, h, l, u Mangoquarkdessert l	Bulgur mit Kohlrabi-Möhrenchengemüse a1, l, u Erdbeerjoghurt l	Pancakes mit heißen Kirschen a1, h, l Frisches Obst der Saison	Käsespätzle, dazu Blattsalat mit Sauerrahmdressing 0,a1, h, l, u Berliner a1, h, l
	3,a1, h, l, t, u	0,a1, h, l, u	a1, l, u	a1, h, l	0,a1, h, l, u
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, Fruchtjoghurt, 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	Mangoquarkdessert	Erdbeerjoghurt	Frisches Obst der Saison	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 Schuerverpflegung" an. Solange ist das gesundheitsfördernde Angebot am Apfel erkennbar.