

# KRÜMELS KINDER KARTE

Woche 18 vom 29.04.24-03.05.2024



MONTAG

Menü 1	Menü 2	Menü 3
<b>Rindfleischsoße á la Chili con Carne</b> <sup>4,4a,9</sup>	<b>Chili sin Carne</b> <sup>4,4a,9,12</sup>	<b>2 panierte Gemüsestäbchen</b> <sup>1,4,4a,6</sup>
aus roten Bohnen, Mais und Paprika mit  -Reis*	aus roten Bohnen, Mais und Paprika, BIO-Soja <sup>12</sup> mit  -Reis*	mit Rahmspinat <sup>4,4a,6,9</sup> und Kartoffeln
Kirschjoghurt <sup>5</sup>		
Salatbar mit Eisberg, Möhre, Paprika, Gurke und Honig-Senf-Dressing <sup>1,6,10,C,E</sup>		

DIENSTAG



Menü 1	Menü 2	Menü 3
<b>2 Geflügel Hot Dogs</b> <sup>4,4a,9,10,B,C,H</sup>	<b>2 Veggi Hot Dogs</b> <sup>1,4,4a,9,10,A,H</sup>	-Gabelspaghetti* <sup>4,4a</sup>
Geflügelwiener <sup>10,B,C</sup> Ketchup <sup>9</sup> Gurkenscheiben <sup>10,H</sup> und Hot Dog Brötchen <sup>4,4a</sup>	Veggie Wiener <sup>A</sup> Ketchup <sup>9</sup> Gurkenscheiben <sup>10,H</sup> und Hot Dog Brötchen <sup>4,4a</sup>	mit Tomatensoße <sup>4,4a,6</sup>
Obst		
Salatbar mit Lollo Rosso  -Mais*, Tomate, Gurke und Kräuter-Dressing <sup>1,6,10</sup>		



MITTWOCH

Menü 1	Menü 2	Menü 3
---	---	---
Kirschquark <sup>6</sup>		
Salatbar mit Kopfsalat, Möhre, Rettich, Gurke und American-Dressing <sup>1,6,9,10</sup>		



DONNERSTAG

Menü 1	Menü 2	Menü 3
<b>Putencarbonara</b> <sup>4,4a,6,9,8,6</sup>	<b>Tomatencarbonara</b> <sup>4,4a,6,9</sup>	<b>Milchreis</b> <sup>6</sup>
mit  -Spaghetti* <sup>4,4a</sup>	mit  -Vollkornspaghetti* <sup>4,4a</sup>	mit Apfels <sup>C</sup> und Zimt+Zucker
Apfel-Möhrensalat		
Salatbar mit Eisberg, Rettich, Tomate und Joghurt-Dressing <sup>1,6,10</sup>		



FREITAG

Menü 1	Menü 2	Menü 3
<b>Panierte Seelachsschnitte</b> <sup>3,4,4a</sup> (MSC, Seelachs)	<b>Gemüsefrikadelle</b> <sup>1,4,4a</sup>	<b>Couscous-Gemüsepfanne</b> <sup>4,4a,9,12</sup>
mit Erbsen-Fingermöhren, Kartoffeln und Kräuterquark <sup>6</sup> (aus Petersilie und Schnittlauch)	mit Erbsen-Fingermöhren, Kartoffeln und Kräuterquark <sup>6</sup> (aus Petersilie und Schnittlauch)	aus Couscous <sup>4,4a</sup> Erbsen, Karotten und Paprika mit türkischem Joghurt <sup>6</sup>
Obst		
Salatbar mit Eisberg, Möhre, Radieschen, Gurke und Joghurt-Dressing <sup>1,6,10</sup>		

Unsere Zertifizierungsnummer: \*DE-SH-012-12009-B\* \* Unsere ausgewiesenen Bio-Komponenten entsprechen der EG-Ökoverordnung, zertifiziert durch DE-ÖKO-012. Alle Tofu- und Sojaprodukte sind ausschließlich Bio-Erzeugnisse.

Die Menüs und Komponenten mit dem -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.



Die Auflistung der Allergene bezieht sich auf die 14 Hauptauslöser allergischer Lebensmittelreaktionen (Allergien und Unverträglichkeiten). Eine Nennung erfolgt, wenn die vorbezichneten Stoffe oder daraus hergestellten Erzeugnisse verändert oder unverändert im Menü enthalten sind. Unbeabsichtigte und technisch unvermeidbare Übertragungen auf Produkte, die dieses Allergen grundsätzlich nicht als Zutat enthalten, können wir nicht vollständig ausschließen. Diese sogenannten Kreuzkontaminationen sind nicht angegeben.

- 1 - enth. Ei
- 2 - enth. Erdnüsse
- 3 - enth. Fisch
- 4 - enth. Gluten
- 4a - enth. Weizen

- 4b - enth. Roggen
- 4c - enth. Gerste
- 4d - enth. Hafer
- 4e - enth. Dinkel
- 4f - enth. Kamut

- 5 - enth. Krebstiere
- 6 - enth. Milch einschl. Laktose
- 7 - enth. Schalenfrüchte
- 7a - enth. Mandeln
- 7b - enth. Haselnuss

- 7c - enth. Walnuss
- 7d - enth. Cashewnuss
- 7e - enth. Pekannuss
- 7f - enth. Paranuss
- 7g - enth. Pistazie

- 7h - enth. Macadamianuss
- 8 - enth. Schwefeldioxid/Sulfite
- 9 - enth. Sellerie
- 10 - enth. Senf
- 11 - enth. Sesam

- 12 - enth. Soja (gen-tech-frei)
- 13 - enth. Lupinen
- 14 - enth. Weichtiere

- A - mit Farbstoff
- B - mit Konservierungsstoff
- C - mit Antioxidationsmittel
- D - mit Geschmacksverstärker
- E - geschwefelt

- F - geschwärzt
- G - mit Phosphat
- H - mit Süßungsmittel
- J - gewachst