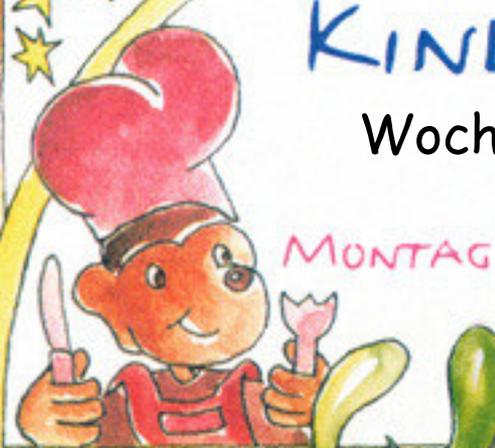


KRÜMELS KINDER KARTE

Woche 30 vom 22.07.24-26.07.2024



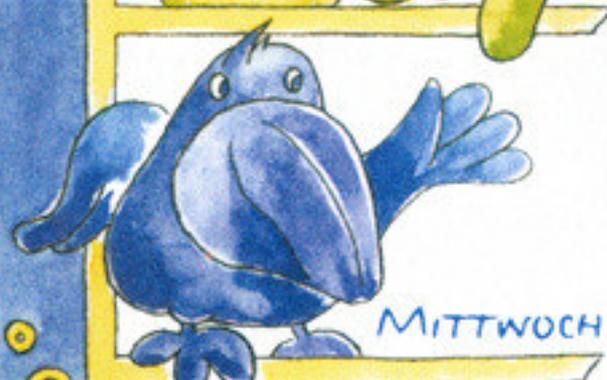
MONTAG

Menü 1	Menü 2	Menü 3
2 Geflügelbratwürste "Nürnberger Art" ^{4,6,9,10,6}	Eieromelette ^{1,6}	Bunte Gemüse- Kartoffelsuppe ^{4,4a,9}
mit getobten Möhren ^{4,4a,6,9} und Kartoffeln	mit gestobten Möhren ^{4,4a,6,9} und Kartoffeln	mit einem Geflügelwürstchen ^{B,C} und einem Brötchen ^{4,4a}
	Vanillepudding ⁶	
Salatbar mit Eisberg, Möhre, -Mais*, Gurke und Kräuter-Dressing ^{1,6,10}		



DIENSTAG

Menü 1	Menü 2	Menü 3
Hähnchen- geschnetzeltes ^{4,4a,6,9}	Vegetarisches Frikassee ^{1,4,4a,4d,6,9}	3 kleine Pfnuchen ^{1,4,4a,6}
mit Mais und -Reis*	mit Mais und -Reis*	mit kaltem Apfelmus ^C
	Obst	
Salatbar mit Chinakohl, -Mais*, Radieschen, Möhre, und Curry-Dressing ^{1,6,10}		



MITTWOCH

Menü 1	Menü 2	Menü 3
-Spaghetti ^{*4,4a}	-Vollkorn spaghetti ^{*4,4a}	2 panierte Gemüse- stäbchen ^{1,4,4a,6}
mit Rinderbolognaise ^{4,4a}	mit Linsensbolognaise ^{4,4a,9}	mit cremiger Champignonsoße ^{4,4a,6,9} und Gnocchis ^{1,4,4a}
	Bananenquark ⁶	
Salatbar mit Eichblattsalat, Radieschen, Rettich, Gurke und Joghurt-Dressing ^{1,6,10}		



DONNERSTAG

Menü 1	Menü 2	Menü 3
4 Geflügel- hackbällchen ^{1,4,4a}	4 vegane Hackbällchen ^{4,4a,10}	Hähnchen-Gyros
mit Rahmsoße ^{4,4a,6,9} Brokkoli und Kartoffelpüree ⁶	mit vegetarischer Rahmsoße ^{4,4a,6,9} Brokkoli und Kartoffelpüree ⁶	mit Krautsalat ^{C,H} Tzatziki ⁶ und Fladenbrot ^{4,4a,11}
	Obst	
Salatbar mit Endiviensalat, Möhre, -Mais*, Paprika und American-Dressing ^{1,6,9,10}		



FREITAG

Menü 1	Menü 2	Menü 3
Panierte Lachsschnitte ^{3,4,4a,10} (Aquakultur)	Vegane Fischfrikadelle ^{4,4a,4d}	Makkaroni- auflauf ^{4,4a,6,9} aus Bio-Makkaroni ^{*4,4a}
mit Kräuterquark ⁶ (aus Petersilie und Schnittlauch) und Kartoffeln	mit Kräuterquark ⁶ (aus Petersilie und Schnittlauch) und Kartoffeln	mit Käse ⁶ überbacken
	Gurkenstück	
Salatbar mit Römersalat, Möhre, Cocktail-Tomaten, Gurke und American-Dressing ^{1,6,9,10}		

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 vorbezeichneten 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 | 4b - enth. Roggen | 5 - enth. Krebstiere | 7c - enth. Walnuss | 7h - enth. Macadamianuss | 12 - enth. Soja (gen-tech-frei) | A - mit Farbstoff | F - geschwärzt |
| 2 - enth. Erdnüsse | 4c - enth. Gerste | 6 - enth. Milch einschl. Laktose | 7d - enth. Cashewnuss | 8 - enth. Schwefeldioxid/Sulfite | (gen-tech-frei) | B - mit Konservierungsstoff | G - mit Phosphat |
| 3 - enth. Fisch | 4d - enth. Hafer | 7 - enth. Schalenfrüchte | 7e - enth. Pekannuss | 9 - enth. Sellerie | 13 - enth. Lupinen | C - mit Antioxidationsmittel | H - mit Süßungsmittel |
| 4 - enth. Gluten | 4e - enth. Dinkel | 7a - enth. Mandeln | 7f - enth. Paranuss | 10 - enth. Senf | 14 - enth. Weichtiere | D - mit Geschmacksverstärker | J - gewachst |
| 4a - enth. Weizen | 4f - enth. Kamut | 7b - enth. Haselnuss | 7g - enth. Pistazie | 11 - enth. Sesam | | E - geschwefelt | |

