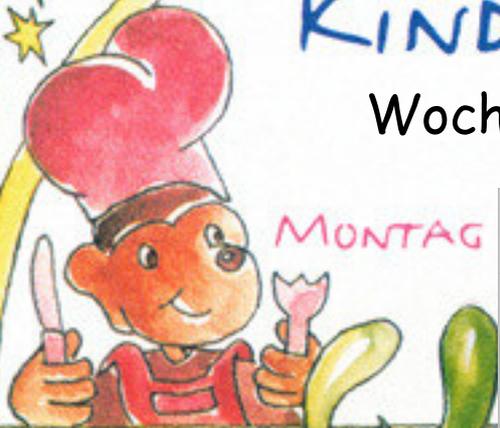


KRÜMELS KINDER KARTE

Woche 47 vom 18.11. - 22.11.2024



MONTAG

Menü 1

Hähnchenbrustspieß
mit Cajun-Kokossoße^{1,4,4a,6,9} Mais und Eierknöpfe^{1,4,4a,4e}



Menü 2

4 Gemüseköttbullar¹
mit Cajun-Kokossoße^{1,4,4a,6,9} Mais und Eierknöpfe^{1,4,4a,4e}

Schokopudding⁶

Menü 3

Gemüsesuppe² aus Karotten, Bohnen, Erbsen, Kohlrabi, Blumenkohl, Sellerie³, Porree
mit Hühnerfleisch-einlage und einer Brotstange^{4,4a}



Salatbar mit Eisberg, Möhre, Paprika, Gurke und Kräuter-Dressing^{1,6,10}

DIENSTAG



Menü 1

4 Rindfleischbällchen
mit Käsesoße^{1,4,4a,6,9} Karotten und Kartoffel-spätzle^{1,4,4a}

Menü 2

4 Sojabällchen¹²
mit Käsesoße^{1,4,4a,6,9} Karotten und Kartoffel-spätzle^{1,4,4a}

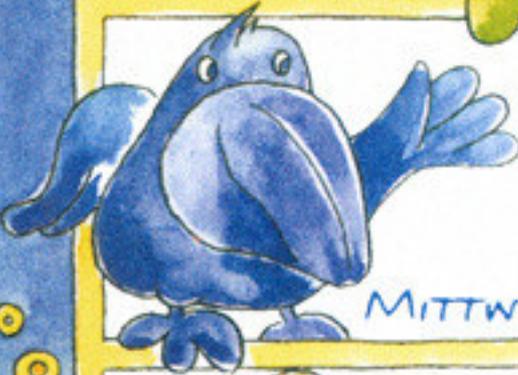
Obst

Menü 3

5 kleine Kartoffeltaschen⁶
mit Frischkäse-füllung⁶ Finger-möhren und Champignonrahm-soße^{4,4a,6}



Salatbar mit Lollo Rosso, Möhre, Kohlrabi, Gurke und French-Dressing^{1,6,10}



MITTWOCH

Menü 1

4 Chicken Nuggets^{4,4a,9}
mit Ketchup⁹ und Kartoffelpüree⁶

Menü 2

4 Vegetarische Nuggets^{1,4,4a,4d,6}
mit Ketchup⁹ und Kartoffelpüree⁶

Möhrensalat

Menü 3

BIO-Vollkorn-Spagetti^{4,4a}
mit Brokkolisoße^{4,4a,6,9}



Salatbar mit Kopfsalat, Möhre, Rettich, Gurke und American-Dressing^{1,6,9,10}

DONNERSTAG



Menü 1

Rindergulasch^{4,4a,6}
mit Bohnen und BIO-Reis^{*}

Menü 2

Sojabolognese^{4,4a,12} aus BIO-Soja^{*12}
mit Bohnen und BIO-Reis^{*}

Bananenquark⁶

Menü 3

Eieromlette^{1,6}
mit holländischer Soße^{1,4,4a,6,9} Erbsen und Röstkartoffeln



Salatbar mit Eisberg, Kohlrabi, Tomate, BIO-Mais^{*} und Kräuter-Dressing^{1,6,10}



FREITAG

Menü 1

3 Fischstäbchen^{3,4,4a} (MSC, Seelachs)
mit Rahmspinat^{4,4a,6,9} und Kartoffeln



Menü 2

2 panierte Gemüsestäbchen^{1,4,4a,6}
mit Rahmspinat^{4,4a,6,9} und Kartoffeln

Obst

Menü 3

BIO-Spaghetti^{4,4a}
mit Mais und Tomatenfrisch-Käsesoße^{1,4,4a,6,9}



Salatbar mit Eisberg, Möhre, Radieschen, Gurke und Curry-Dressing^{1,6,10}

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 "DGE-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

