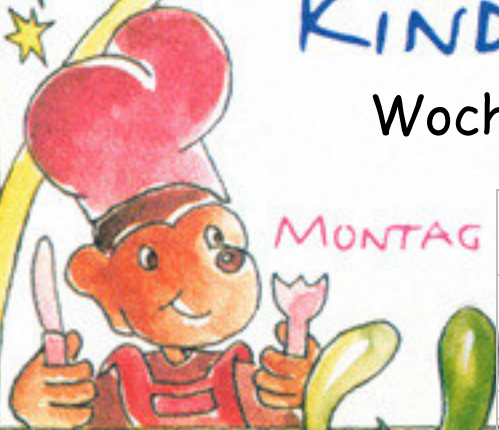


KRÜMELS KINDER KARTE

Woche 48 vom 25.11.-29.11.2024



MONTAG

Menü 1	Menü 2	Menü 3
Rinderfrikadelle ^{1,4,4a,9,10}	Gemüsefrikadelle ^{1,4,4a} "natur"	Pierogi Ruski ^{1,4,4a,6}
mit Bratensoße ^{4,4a,6,9} Erbsen und Kartoffeln	mit vegetarischer Rahmsoße ^{4,4a,6,9} Erbsen und Kartoffeln	(Nudeltaschen mit Quarkfüllung) ^{1,4,4a,6} und Kräutersahne- soße ^{4,4a,6,9}
	Milchreis ⁶	
Salatbar mit Eisberg, Möhre, Gurke, -Mais* und Kräuter-Dressing ^{1,6,10}		

DIENSTAG



Menü 1	Menü 2	Menü 3
Hähnchensteak	Paniertes Milchschnitzel ^{1,4,4a,4d,6,12}	3 kleine Pfannkuchen ^{1,4,4a,6}
mit milder Paprikasoße ^{1,4,4a,6,9} Mais und -Gabel- spaghetti* ^{4,4a}	mit milder Paprikasoße ^{1,4,4a,6,9} Mais und -Gabel- spaghetti* ^{4,4a}	mit Apfelmus ^c
	Obst	
Salatbar mit Chinakohl, Möhre, -Mais*, Rettich und Joghurt-Dressing ^{1,6,10}		



MITTWOCH

Menü 1	Menü 2	Menü 3
Panierte Lachsschnitte ^{3,4,4a,10} (Aquakultur)	Vegane Fischfrikadelle ^{4,4a,4b,10}	- Makkaroni * ^{4,4a}
mit Kräuter- Sahnesoße ^{4,4a,6,9} Möhren und -Reis*	mit Kräuter- Sahnesoße ^{4,4a,6,9} Möhren und -Reis*	mit vegetarischer Carbonarasoße ^{4,4a,6,9}
	Erdbeerquark ⁶	
Salatbar mit Eichblattsalat, Gurke, Radieschen, -Mais* und Kräuter-Dressing ^{1,6,10}		



DONNERSTAG

Menü 1	Menü 2	Menü 3
3 Chicken Balls ^{4,4a,4c,6} (mit Käsefüllung)	No Chicken- Patty ^{1,4,4a,4d,9,12}	Blumenkohl
mit Tomtanefrischkäse- soße ^{1,4,4a,6,9} Balkangemüse und Kartoffeln Rustic	mit Tomtanefrischkäse- soße ^{1,4,4a,6,9} Balkangemüse und Kartoffeln Rustic	mit Bechamel- soße ^{4,4a,6,9} und Kartoffeln
	Obst	
Salatbar mit Endiviasalat, Möhre, Paprika, Gurke und American-Dressing ^{1,6,9,10}		



FREITAG

Menü 1	Menü 2	Menü 3
Chili con Carne vom Rind ^{4,4a,9}	Chili sin Carne ^{4,4a,9,12}	Lange - Spaghetti * ^{4,4a}
mit -Reis*	mit -Vollkornreis*	mit Tomatensoße ^{4,4a,6}
	Gurkensalat	
Salatbar mit Eisberg, Möhre, Tomate und Joghurt-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-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
- 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