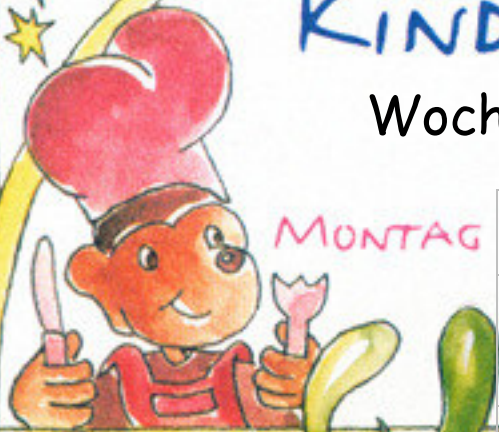


KRÜMELS KINDER KARTE

Woche 08 vom 17.02.-21.02.2025



MONTAG

Menü 1	Menü 2	Menü 3
Gegrilltes Hähnchen-Hacksteak ^{1,4,4a,9,10}	Rührei ^{1,6,9}	Tomaten-Cremesuppe ^{4,4a,6}
mit weißer Soße ^{4,4a,6,9} Brechbohnen und Kartoffeln	mit weißer Soße ^{4,4a,6,9} Brechbohnen und Kartoffeln	mit Muschelnudeln ^{4,4a} und einem Baguettebrötchen ^{4,4a}
	Grießpudding ^{4,4a,6}	
Salatbar mit Eisberg, Möhre, Gurke, Paprika und American-Dressing ^{1,6,10}		

DIENSTAG



Menü 1	Menü 2	Menü 3
Fischfrikadelle ^{3,4,4a,6,10} (MSC, Seelachs)	Vegane Fischfrikadelle ^{4,4a,4b,10}	Köfta-Rinderfrikadelle mit Weichkäse ^{1,4,4a,6}
mit gelben und roten Karotten, -Reis* und Sour Creme ^{1,6,10}	mit gelben und roten Karotten, -Reis* und Sour Creme ^{1,6,10}	mit Paprikasoße ^{1,4,4a,6,9} und kleinen Ofenkartoffeln (Rustik)
	Obst	
Salatbar mit Lollo Rosso, Möhre, -Mais*, Gurke und Joghurt-Dressing ^{1,6,10}		



MITTWOCH

Menü 1	Menü 2	Menü 3
3 Geflügel-Hackbällchen ^{1,4,4a}	3 vegane Bällchen ¹²	Kaiserschmarrn ^{1,4,4a,6}
mit Tomatensoße ^{4,4a,6} Mais und -Spiralnudeln* ^{4,4a}	mit Tomatensoße ^{4,4a,6} Mais und -Vollkorn-Spiralnudeln* ^{4,4a}	mit Apfelmus ^C
	Mandarinquark ⁶	
Salatbar mit Kopfsalat, Gurke, Rettich, Möhren und Joghurt-Dressing ^{1,6,9,10}		



DONNERSTAG

Menü 1	Menü 2	Menü 3
Rinder-geschnetzeltes ^{4,4a,6,9}	Sojageschnetzeltes ^{4,4a,6,12} aus -Soja* ¹²	Hähnchenbrustspieß
mit Erbsen und -Reis*	mit Erbsen und -Reis*	mit Couscous-Gemüsepfanne ^{4,4a,9,12} aus Couscous ^{4,4a} Erbsen, Paprika, Karotten und Joghurt-Minz-Dip ⁶
	Obst	
Salatbar mit Eisbergsalat, Tomaten, Rettich, -Mais* und Curry-Dressing ^{1,6,10}		



FREITAG

Menü 1	Menü 2	Menü 3
Geflügelbratwurst ^{6,9}	Vegetarische Bratwurst ^{1,4,4a}	Tortellinigemüse-auflauf ^{4,4a,6}
mit Ketchupsoße ^{9,10} und Kartoffelpüree ⁶	mit Ketchupsoße ^{9,10} und Kartoffelpüree ⁶	mit Käse ⁶ überbacken
	Gurkensalat	
Salatbar mit Eisbergsalat, Kohlrabi, Radieschen, Gurken und American-Dressing ^{1,6,10}		

Unsere Zertifizierungsnummer: DE-ÖKO-012-120099. Unsere ausgewählten 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 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