

KRÜMELS KINDER KARTE

Woche 17 vom 22.04.24-26.04.2024



MONTAG

Menü 1	Menü 2	Menü 3
Geflügelfrikadelle ^{1,4,4a}	Knusperfrikadelle ^{4,4a}	BIO Vollkornmakaroni ^{*4,4a}
mit Bratensoße ^{4,4a,6,9} Fingermöhren und Kartoffeln	mit vegt. Braten- soße ^{4,4a,6,9} Fingermöhren und Kartoffeln	mit Tomatenwürfel in Käsesoße ^{1,4,4a,6,9} und Blattspinat ^{4,4a,6,9}
Erdbeeryoghurt ⁶		
Salatbar mit Eisberga, Möhre, Gurke (BIO) -Mais* und Curry-Dressing ^{1,6,10}		

DIENSTAG



Menü 1	Menü 2	Menü 3
3 deftige Pfannkuchen ^{1,4,4a,6}	3 Pfannkuchen ^{1,4,4a,6}	Gemüsefrikadelle "natur" ^{1,4,4a}
mit Rinderhack ^{4,4a}	mit kaltem Apfelmus ^C	mit Karotten- streifen in Rahm ^{4,4a,6,9} und BIO-Reis*
Obst		
Salatbar mit Lolla Rosso, (BIO)-Mais*, Möhre, Gurke und Joghurt-Dressing ^{1,6,9,10}		



MITTWOCH

Menü 1	Menü 2	Menü 3
Hähnchensteak	Paniertes No Chickensteak ^{4,4a,4d,9,12}	Möhrencreme- suppe ^{1,4,4a,6,9,10}
mit Champignon- rahmsoße ^{4,4a,6} Erbsen und BIO-Reis*	mit Champignon- rahmsoße ^{4,4a,6} Erbsen und BIO-Reis*	mit einer Geflügel- wiener ^{10,B,C} und einer Laugenbrezel ^{4,4a,4c}
Aprikosenquark ⁶		
Salatbar mit Eichblattsalat, Gurke, Radieschen (BIO) -Mais* und American-Dressing ^{1,6,9,10}		

DONNERSTAG



Menü 1	Menü 2	Menü 3
Hamburger zum selber bauen	Hamburger zum selber bauen	BIO-Gabelspaghetti ^{*4,4a}
Rindfleischpatti ¹⁰ , Hamburgerbrötchen ^{4,4a,11} , Ketchup ⁹ und Gurken- scheiben ^{10,H}	veganer "No Beef Burger" ^{4,4a,4c,12,A,C} , Hamburger- brötchen ^{4,4a,11} , Ketchup ⁹ und Gurkenscheiben ^{10,H}	mit Tomatensoße ^{4,4a,6}
Banane		
Salatbar mit Endiviasalat, Möhre, Paprika, Gurke und Curry-Dressing ^{1,6,10}		



FREITAG

Menü 1	Menü 2	Menü 3
3 Fischstäbchen ^{3,4,4a} (MSC, Seelachs)	Blumenkohl-Käse- Medaillon ^{1,4,4a,6,9}	Panierte Lachsschnitte ^{3,4,4a,10} (Aquarkultur)
mit Petersiliensoße ^{4,4a,6,9} und Kartoffelpüree ⁶	mit Petersiliensoße ^{4,4a,6,9} und Kartoffelpüree ⁶	mit Kräuterquark ⁶ (aus Petersilie und Schnittlauch) und kleine Ofenkartoffeln (Rustik)
Möhrensalat		
Salatbar mit Römersalat, (BIO)-Mais*, Tomaten und Dill-Dressing ^{1,6,10}		

Die Menüs und Komponenten mit dem BIO-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.

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 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