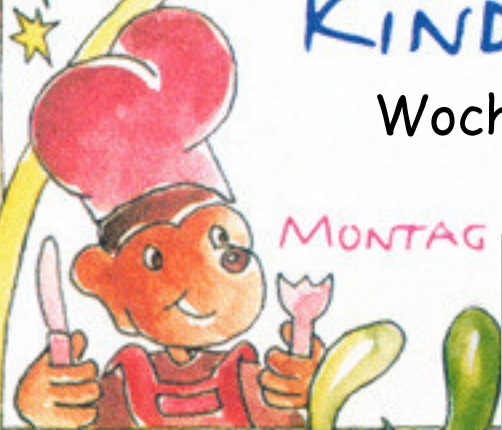


KRÜMELS KINDER KARTE

Woche 17 vom 21.04.-25.04.2025

Schule Max-Eichholz-Ring

MONTAG



Menü

Extra-Menü für Vegetarier

---	---

DIENSTAG



Menü

Extra-Menü für Vegetarier

4 Rindfleischbällchen	4 Sojabällchen^{1,2}
mit Käsesoße ^{1,4,4a,6,9} Karotten und Kartoffelspätzle ^{1,4,4a}	mit Käsesoße ^{1,4,4a,6,9} Karotten und Kartoffelspätzle ^{1,4,4a}
Obst	
Salatbar mit Lollo Rosso, Möhre, Kohlrabi, Gurke und French-Dressing ^{1,6,10}	

Menü

Extra-Menü für Vegetarier

4 Vegetarische Nuggets^{1,4,4a,4d,6}	---
mit Ketchup ⁹ und Kartoffelpüree ⁶	
Möhrensalat	
Salatbar mit Kopfsalat, Möhre, Rettich, Gurke und American-Dressing ^{1,6,9,10}	

Menü

Extra-Menü für Vegetarier

Eieromlette^{1,6}	---
mit holländischer Soße ^{1,4,4a,6,9} , Erbsen und Röstkartoffeln	
Bananenquark ⁶	
Salatbar mit Eisberg, Kohlrabi, Tomate, -Mais ⁹ und Kräuter-Dressing ^{1,6,10}	

DONNERSTAG



Menü

Extra-Menü für kein
Fischesser

3 Fischstäbchen^{3,4,4a} (MSC, Seelachs)	2 panierte Gemüsestäbchen^{1,4,4a,6}
mit Rahmspinat ^{4,4a,6,9} und Kartoffeln	mit Rahmspinat ^{4,4a,6,9} und Kartoffeln
Obst	
Salatbar mit Eisberg, Möhre, Radieschen, Gurke und Curry-Dressing ^{1,6,10}	

FREITAG



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
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/
Sulfit
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