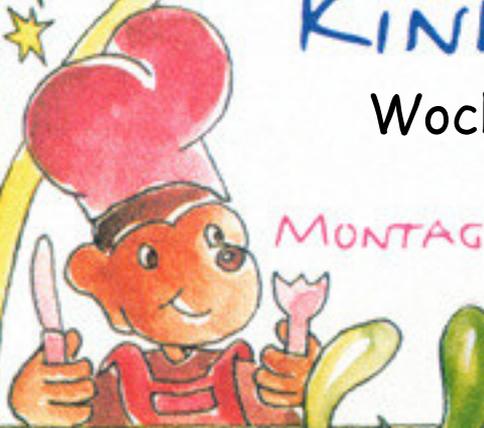


# KRÜMELS KINDER KARTE

Woche 20 vom 12.05.-16.05.2025

Schule Max-Eichholz-Ring



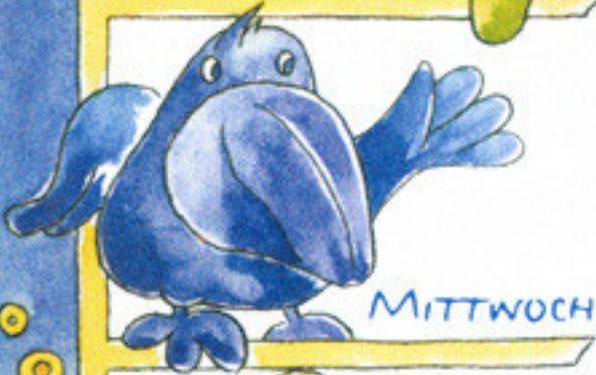
MONTAG

Menü	Extra-Menü für Vegetarier
<b>Knusperfrikadelle<sup>4,4a</sup></b>	---
mit vegetarischer Rahmsoße <sup>4,4a,6,9</sup> Fingermöhren und Kartoffeln	
Erdbeeryoghurt <sup>6</sup>	
Salatbar mit Eisberg, Möhre, Paprika, Gurke und Curry-Dressing <sup>1,6,9,10</sup>	

DIENSTAG



Menü	Extra-Menü für Vegetarier
<b>BIO-Spiralnudeln<sup>4,4a</sup></b>	---
mit veganer Bolognese aus Erbsenprotein <sup>4,4a</sup>	
Obst	
Salatbar mit Lollo Rosso, BIO-Mais*, Möhre, Paprika, Gurke, und Kräuter-Dressing <sup>1,6,10</sup>	



MITTWOCH

Menü	Extra-Menü für Vegetarier
<b>Paniertes No Chicken Steak<sup>4,4a,4d,9,12</sup></b>	---
mit Champignonrahmsoße <sup>4,4a,6</sup> Erbsen und Schupfnudeln <sup>1,4,4a</sup>	
Aprikosenquark <sup>6</sup>	
Salatbar mit Kopfsalat, Möhre, Rettich, Gurke und American-Dressing <sup>1,6,10</sup>	



DONNERSTAG

Menü	Extra-Menü für Vegetarier
<b>Hähnchenkeule</b>	<b>3 Vegane Nuggets<sup>4,4a</sup></b>
mit Rahmsoße <sup>4,4a,6,9</sup> , Kohlrabi und BIO-Reis*	mit Rahmsoße <sup>4,4a,6,9</sup> , Kohlrabi und BIO-Reis*
Obst	
Salatbar mit Eisberg, Rettich, Tomate, BIO-Mais* und Curry-Dressing <sup>1,6,10</sup>	



FREITAG

Menü	Extra-Menü für kein Fischesser
<b>3 Fischstäbchen<sup>3,4,4a</sup> (MSC, Seelachs)</b>	<b>Blumenkohl-Käse-Medaillon<sup>1,4,4a,6,9</sup></b>
mit Petersiliensoße <sup>4,4a,6,9</sup> und Kartoffelpüree <sup>6</sup>	mit Petersiliensoße <sup>4,4a,6,9</sup> und Kartoffelpüree <sup>6</sup>
Möhrensalat	
Salatbar mit Eisberg, Kohlrabi, Radieschen, Gurke und Dill-Dressing <sup>1,6,9,10</sup>	

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/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