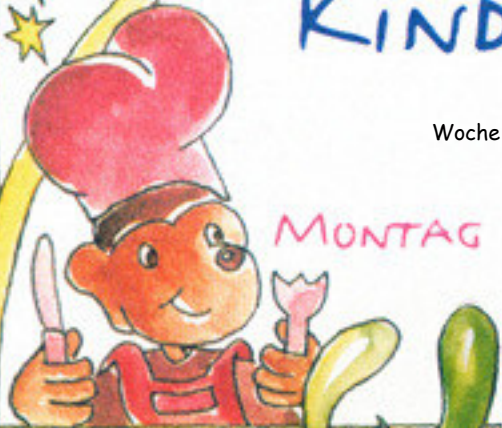


KRÜMELS KINDER KARTE

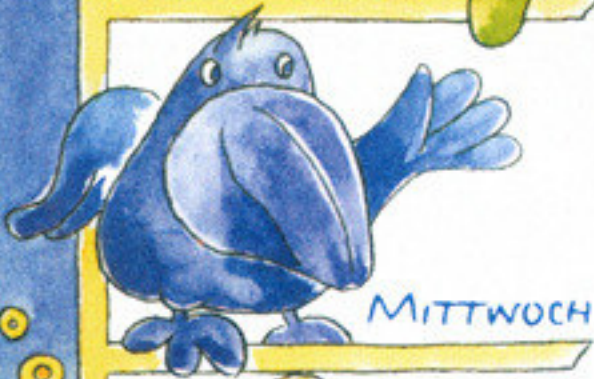
Woche 48 vom 29.11.21 - 03.12.21

Schule Max-Eichholz-Ring

MONTAG



DIENSTAG



MITTWOCH



DONNERSTAG



FREITAG

BIO-Vollkornspiralen ^{*4,4a}	BIO-Vollkornspiralen ^{*4,4a}
mit Rinderhacksoße ^{4,4a}	mit Tomaten-Soja-bolognese ^{4,4a,12} aus BIO-Soja ^{*12}
Vanillejoghurt ⁶	
Salatbar mit Eisberg, Möhre, Gurke, -Mais* und Dill-Dressing ^{1,6,10}	

---	Rührei ^{1,6,9}
	mit Petersiliensoße ^{4,4a,6,9} , Möhren und Kartoffeln
Obst	
Salatbar mit Chinakohl, Möhre, -Mais*, Kohlrabi und American-Dressing ^{1,6,9,10}	

Geflügelbratwurst ^{6,9}	Pierogi Ruski ^{1,4,4a,6} (Nudeltaschen mit Kartoffel-Quarkfüllung)
mit Ketchupsoße ^{9,10} und Röstkartoffeln	mit Kräutersoße ^{4,4a,6,9}
Kirschquark ⁶	
Salatbar mit Eichblattsalat, Gurke, Radieschen, -Mais* und Joghurt-Dressing ^{1,6,10}	

---	Milchschnitzel "natur" ^{1,4,4a,6,12}
	mit vegetarischer Bratensoße ^{4,4a,6,9} , Bohnen und Spätzle ^{1,4,4a}
Obst	
Salatbar mit Endiviasalat, Möhre, Paprika, Gurke und Curry-Dressing ^{1,6,10}	

Fischfrikadelle ^{3,4,4a,6,10} (MSC, Seelachs)	Gemüsefrikadelle "natur" ^{1,4,4a}
mit Kräuterquark ⁶ (aus Petersilie und Schnittlauch) und Kartoffeln	mit Blattspinat-Sahnesoße ^{4,4a,6,9} und Kartoffeln
Paprikastick	
Salatbar mit Römersalat, -Mais*, Cocktailtomate, Karotte und Joghurt-Dressing ^{1,6,9,10}	

Die Menüs mit dem -Logo entsprechen dem "DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung" und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) 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 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