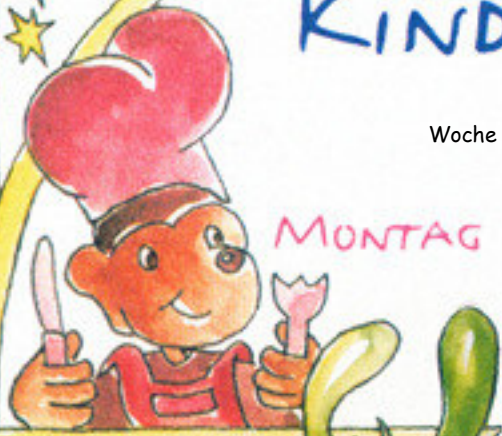


KRÜMELS KINDER KARTE

Woche 03 vom 17.01.22 - 23.01.22

Schule Max-Eichholz-Ring



MONTAG

DIENSTAG



MITTWOCH







DONNERSTAG













FREITAG

---	Vegetarische Tortellini^{4,4a,6}
	mit Käse-Kräuterfüllung ⁶ und Käsesoße ^{1,4,4a,6,9}
	
	Mangojoghurt ⁶ 
	Salatbar mit Eisbergsalat, Cocktailtomaten, Möhren, Gurke und Dill-Dressing ^{1,6,10} 

---	3 kleine Eierpfannkuchen^{1,4,4a,6}
	mit kaltem Apfelmus
	Obst 
	Salatbar mit Lollo Rosso, Möhren, Kohlrabi, Gurke und French-Dressing ^{1,6,10} 

---	Bunte Gemüse-Kartoffelsuppe^{4,4a,9}
	mit einem Mehrkornbaguettebrötchen ^{4,4a,4b,4c,4d}
	Apfel-Möhrensalat 
	Salatbar mit Kopfsalat, Möhre, Radieschen und American-Dressing ^{1,6,9,10} 

Rindergulasch^{4,4a,6,9}	Geschnetzeltes aus BIO-Soja^{*4,4a,6,12}
mit Pariser Karotten und Kartoffelspätzle ^{1,4,4a}	mit Pariser Karotten und Kartoffelspätzle ^{1,4,4a}
	
	Quark-Früchtemüsli ^{1,4d,6} 
	Salatbar mit Eisberg, Gurke, Möhre,  -Mais [*] und Honig-Senf-Dressing ^{1,6,9,10} 

 -Makkaroni ^{*4,4a}	Blumenkohl
mit roter Thunfischsoße ^{1,3,4,4a,6,9} (MSC)	mit weißer Soße ^{4,4a,6,9} und Kartoffeln
	
	Obst 
	Salatbar mit Eisberg, Möhre, Radieschen, Gurke und American-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/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