

KRÜMELS KINDER KARTE

Woche 02 vom 10.01.22 - 14.01.22

Schule Max-Eichholz-Ring

MONTAG

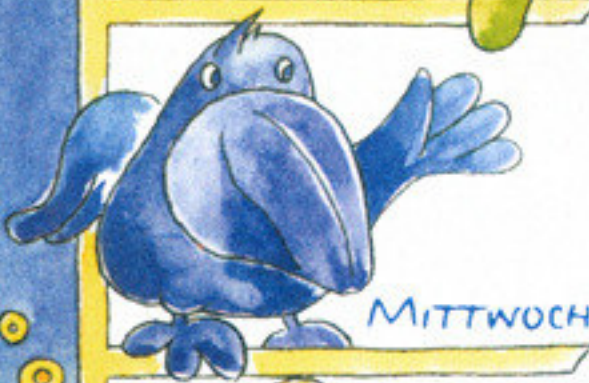


Hähnchen-geschnetzeltes ^{4,4a,6,9}	Frikassee ^{1,4,4a,4d,6,9} aus Valess Soja ¹²
mit Erbsen und Kartoffeln	mit Erbsen und Kartoffeln
Vanillepudding ⁶	
Salatbar mit Eisberg, Möhre, -Mais*, Gurke und Kräuter-Dressing ^{1,6,10}	

DIENSTAG



---	Eieromelette ^{1,6}
	mit gestobten Möhren ^{4,4a,6,9} und Kartoffeln
Gurkenstick	
Salatbar mit Chinakohl, -Mais*, Radieschen, Möhre und Curry-Dressing ^{1,6,10}	



MITTWOCH

---	Vollkornspaghetti* ^{4,4a}
	mit Linsenbolognese ^{4,4a,9}
Obst	
Salatbar mit Eichblattsalat, Radieschen, Rettich, Gurke und Ananas-Dressing ^{1,10}	

DONNERSTAG



Hähnchen-Gyros	4 vegane Hackbällchen ^{4,4a,10}
mit Krautsalat ^{C,H} , Tzatziki ⁶ und Fladenbrot ^{4,4a,11}	mit vegetarischer Rahmsoße ^{4,4a,6,9} , Brokkoli und Kartoffelpüree ⁶
Obst	
Salatbar mit Endiviasalat, Möhre, Paprika, -Mais* und American-Dressing ^{1,6,9,10}	



FREITAG

3 Fischstäbchen ^{3,4,4a} (MSC, Seelachs)	Gemüsefrikadelle ^{1,4,4a}
mit Kräuterquark ⁶ (aus Petersilie und Schnittlauch) und Kartoffeln	mit Kräuterquark ⁶ (aus Petersilie und Schnittlauch) und Kartoffeln
Paprikastick	
Salatbar mit Römersalat, Möhre, Cocktailtomaten, Gurke und French-Dressing ^{1,6,10}	

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 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 | 4b - enth. Roggen | 5 - enth. Krebstiere | 7c - enth. Walnuss | 7h - enth. Macadamianuss | 12 - enth. Soja (gen-tech-frei) | A - mit Farbstoff | F - geschwärzt |
| 2 - enth. Erdnüsse | 4c - enth. Gerste | 6 - enth. Milch einschl. Laktose | 7d - enth. Cashewnuss | 8 - enth. Schwefeldioxid/Sulfite | (gen-tech-frei) | B - mit Konservierungsstoff | G - mit Phosphat |
| 3 - enth. Fisch | 4d - enth. Hafer | 7 - enth. Schalenfrüchte | 7e - enth. Pekannuss | 9 - enth. Sellerie | 13 - enth. Lupinen | C - mit Antioxidationsmittel | H - mit Süßungsmittel |
| 4 - enth. Gluten | 4e - enth. Dinkel | 7a - enth. Mandeln | 7f - enth. Paranuss | 10 - enth. Senf | 14 - enth. Weichtiere | D - mit Geschmacksverstärker | J - gewachst |
| 4a - enth. Weizen | 4f - enth. Kamut | 7b - enth. Haselnuss | 7g - enth. Pistazie | 11 - enth. Sesam | | E - geschwefelt | |