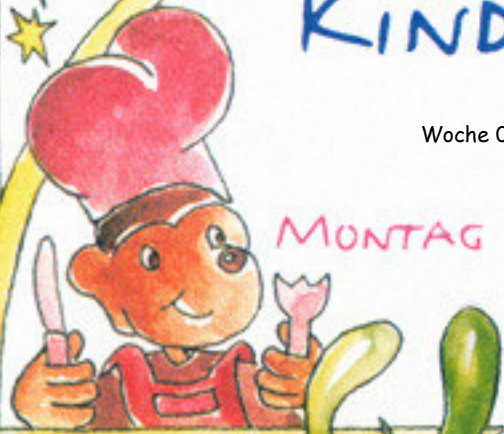


KRÜMELS KINDER KARTE

Woche 09 vom 28.02.22 - 04.03.22

Schule Max-Eichholz-Ring

MONTAG



---	Gemüse-Kartoffelsuppe ^{4,4a,9}
	(aus Kartoffeln, Karotteln, Erbsen, Kohlrabi, Bohnen, Sellerie und Blumenkohl) mit einem Weizenbrötchen ^{4,4a}
	Milchreis ⁵
	Salatbar mit Eisberg, Möhre, Gurke, -Mais* und Kräuter-Dressing ^{1,6,10}

DIENSTAG



---	3 kleine Pfannkuchen ^{1,4,4a,6}
	mit kaltem Apfelmus
	Obst
	Salatbar mit Chinakohl, Möhre, -Mais*, Rettich und French-Dressing ^{1,6,10}



MITTWOCH

Hähnchensteak	Milchschnitzel "natur" ^{1,4,4a,6,12}
mit Cajun-Kokossoße ^{1,4,4a,6,9} , Mais und -Gabelspaghetti* ^{4,4a}	mit Cajun-Kokossoße ^{1,4,4a,6,9} , Mais und -Gabelspaghetti* ^{4,4a}
	Erdbeerquark ⁶
	Salatbar mit Eichblattsalat, Gurle, Radieschen, -Mais* und Preiselbeer-Dressing ^{1,6,10,14}

DONNERSTAG



Hähnchenkeule	Blumenkohl
mit Blumenkohlsoße ^{4,4a,6,9} und Blumenkohl und Kartoffeln	mit Blumenkohlsoße ^{4,4a,6,9} und Kartoffeln
	Obst
	Salatbar mit Endiviasalat, Möhre, Paprika, Gurke und American-Dressing ^{1,6,9,10}



FREITAG

3 Fischstäbchen ^{3,4,4a} (MSC, Seelachs)	4 vegane Mini Hackbällchen ^{4,4a,10}
mit Sour Creme ^{1,6,10} , Bohnen und -Reis*	mit Sour Creme ^{1,6,10} , Bohnen und -Reis*
	Gurkenstick
	Salatbar mit Eisbergsalat, Möhre, Tomate und Joghurt-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 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. Lupinien
- 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