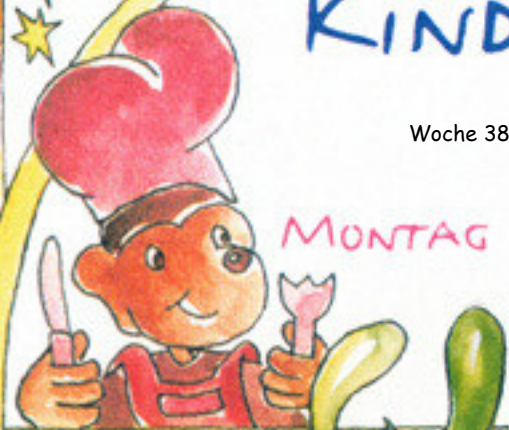


KRÜMELS KINDER KARTE

Woche 38 vom 18.09.23 - 22.09.23

Schule Max-Eichholz-Ring



MONTAG

bunte Gemüse-Kartoffelsuppe ^{4,4a,9}	bunte Gemüse-Kartoffelsuppe ^{4,4a,9}
mit einem Geflügelwurstchen ^{10,B,C} und einem Brötchen ^{4,4a}	mit einem Brötchen ^{4,4a}
Vanillepudding ⁵	
Salatbar mit Eisberg, Möhre, -Mais*, Gurke und Kräuter-Dressing ^{1,6,10}	

DIENSTAG



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



MITTWOCH

---	2 panierte Gemüsestäbchen ^{1,4,4a,6}
	mit Champignonsoße ^{4,4a,6,9} , -Reis* und -Gabelspaghetti* ^{4,4a}
Bananenquark ⁶	
Salatbar mit Eichblattsalat, Radieschen, Rettich, Gurke und Joghurt-Dressing ^{1,6,10}	



DONNERSTAG

4 Geflügelhackbällchen ^{1,4,4a}	4 vegane Hackbällchen ^{4,4a,10}
mit Rahmsoße ^{4,4a,6,9} , Brokkoli, Blumenkohl, Kartoffelpüree ⁶ und Spätzle ^{1,4,4a}	mit vege. Rahmsoße ^{4,4a,6,9} , Brokkoli, Blumenkohl, Kartoffelpüree ⁶ und Spätzle ^{1,4,4a}
Obst	
Salatbar mit Endiviasalat, Möhre, Paprika, -Mais* und American-Dressing ^{1,6,9,10}	



FREITAG

---	Makkaroniaufwurf ^{4,4a,6,9} aus BIO-Makkaroni* ^{4,4a}
	mit Käse ⁶ überbacken
Gurkenstück	
Salatbar mit Römersalat, Möhre, Cocktailtomaten, 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