

KRÜMELS KINDER KARTE

Woche 48 vom 27.11.23 - 01.12.23

Schule Max-Eichholz-Ring

MONTAG



DIENSTAG



MITTWOCH



DONNERSTAG



FREITAG


---	Maultasche ^{1,4,4a,6,9} (mit Gemüsefüllung aus Kartoffel, Karotte, Spinat, Erbsen, Lauch, Zwiebeln)
	mit Tomatensoße ^{4,4a,6} und BIO -Spiralen ^{*4,4a}
	Erdbeeryoghurt ⁶
	Salatbar mit Eisberg, Möhre, Paprika, Gurke und Honig-Senf-Dressing ^{1,6,10,C,E}

---	BIO -Gabelspaghetti ^{*4,4a}
	mit Tomatensoße ^{4,4a,6}
	Obst
	Salatbar mit Lollo Rosso, BIO -Mais [*] , Tomate, Gurke und Kräuter-Dressing ^{1,6,10}

Hühnerfrikassee ^{4,4a,6,9}	4 Gemüse-Köttbullar ¹
mit Karottenscheiben, Mais, Kartoffelpüree ⁶ und BIO -Reis [*]	mit Soße ^{4,4a,6,9,10} , Karottenscheiben, Mais, Kartoffelpüree ⁶ und BIO -Reis [*]
	Kirschquark ⁶
	Salatbar mit Kopfsalat, Möhre, Rettich, Gurke und American-Dressing ^{1,6,9,10}

---	Milchreis ⁶
	mit Apfelmus ^c und Zimt+Zucker
	Apfel-Möhrensalat
	Salatbar mit Eisberg, Rettich, Tomate und Joghurt-Dressing ^{1,6,10}

Fischfrikadelle ^{3,4,4a,6,10} (MSC, Seelachs)	Gemüsefrikadelle ^{1,4,4a}
mit Erbsen-Fingermöhren, Kartoffeln, Röstkartoffeln und Kräuterquark ⁶ (aus Petersilie und Schnittlauch)	mit Erbsen-Fingermöhren, Kartoffel, Röstkartoffeln und Kräuterquark ⁶ (aus Petersilie und Schnittlauch)
	Obst
	Salatbar mit Eisberg, Möhre, Radieschen, Gurke 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/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