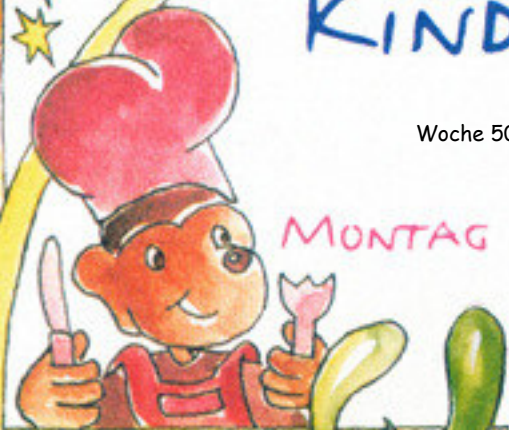


KRÜMELS KINDER KARTE

Woche 50 vom 11.12.23 - 15.12.23

Schule Max-Eichholz-Ring

MONTAG



DIENSTAG



MITTWOCH



DONNERSTAG



FREITAG

---	vegetarische Tortellini ^{1,4,4a,6}
	mit Käsefüllung ⁶ und Käsesoße ^{1,4,4a,6,9}
	Mangojoghurt ⁶
	Salatbar mit Eisberg, Cocktailtomaten, Möhre, Gurke und Dill-Dressing ^{1,6,10}

---	kleine Ofenkartoffeln Rustic
	mit Erbsen-Fingermöhren, Kräuterquark ⁶ (aus Petersilie und Schnittlauch) und -Reis*
	Obst
	Salatbar mit Lollo Rosso, Möhren, Kohlrabi, Gurke und Joghurt-Dressing ^{1,6,10}

gebratene Hähnchenbruststreifen	-Vollkornmakkaroni* ^{4,4a} , -Makkaroni* ^{4,4a}
in grüner Pesto-Sahnesoße ^{1,4,4a,6,9} (aus Sonnenblumenkernen, Basilikum und Grana Padano ⁶) mit Makkaroni* ^{4,4a} und Vollkornmakkaroni* ^{4,4a}	mit grüner Pesto-Sahnesoße ^{1,4,4a,6,9} (aus Sonnenblumenkernen, Basilikum und Grana Padano ⁶)
	Möhrensalat
	Salatbar mit Kopfsalat, Möhre, Radieschen und American-Dressing ^{1,6,9,10}

paniertes Hähnchenschnitzel ^{4,4a}	vegetarisches Geschnetzeltes aus BIO-Soja * ^{4,4a,6,12}
mit Tomatensoße-Primavera ^{1,4,4a,6,9} und -Spaghetti* ^{4,4a}	mit Karotten und Spätzle ^{1,4,4a}
	Quark-Früchtemüsli ^{4,4d,6}
	Salatbar mit Eisberg, Gurke, Möhre, -Mais* und Honig-Senf-Dressing ^{1,6,10,C,E}

3 Fischstäbchen ^{3,4,4a} (MSC, Seelachs)	Eieromelette ^{1,6}
mit Rahmspinat ^{4,4a,6,9} , Röstkartoffeln und Kartoffeln	mit Rahmspinat ^{4,4a,6,9} , Röstkartoffeln 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. Lupinene
14 - enth. Weichtiere

A - mit Farbstoff
B - mit Konservierungsmittel
C - mit Antioxidationsmittel
D - mit Geschmacksverstärker
E - geschwefelt

F - geschwärzt
G - mit Phosphat
H - mit Süßungsmittel
J - gewachst