

KRÜMELS KINDER KARTE

Woche 10 vom 06.03.23 - 10.03.23

Schule Max-Eichholz-Ring

MONTAG



Pizza ^{4,4a,6}	Pizza ^{4,4a,6}
mit Salami ^{A,B,C}	vegetarisch
Donut Party Sprinkle ^{2,4a,4d,6A}	
Salatbar mit Eisberg, Möhre, Gurke, Mais* und Joghurt-Dressing ^{1,6,10}	

DIENSTAG



2 Geflügel-Cevapcici ^{1,4,4a,9,10}	Rührei ^{1,6,9}
mit milder Paprika-soße ^{1,4,4a,6,9} , Erbsen und Kartoffelpüree ⁶	mit Petersiliensoße ^{4,4a,6,9} , Möhren und Kartoffeln
Obst	
Salatbar mit Chinakohl, Möhre, Mais*, Kohlrabi und American-Dressing ^{1,6,9,10}	



MITTWOCH

---	-Spiralnudeln ^{*4,4a}
	mit Käsesoße ^{1,4,4a,6,9}
Kirschkvark ⁶	
Salatbar mit Eichblattsalat, Gurke, Radieschen, Mais* und Joghurt-Dressing ^{1,6,10}	



DONNERSTAG

---	3 kleine Pfannkuchen ^{1,4,4a,6}
	mit Kirschkompott
Obst	
Salatbar mit Endiviasalat, Möhre, Paprika, Gurke und Curry-Dressing ^{1,6,10}	



FREITAG

---	-Gabelspaghetti ^{*4,4a}
	mit Tomatensoße ^{4,4a,6} und Käse ⁶ zum drüber streuen
Paprikastick	
Salatbar mit Römersalat -Mais*, Cocktailtomate, Karotte 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