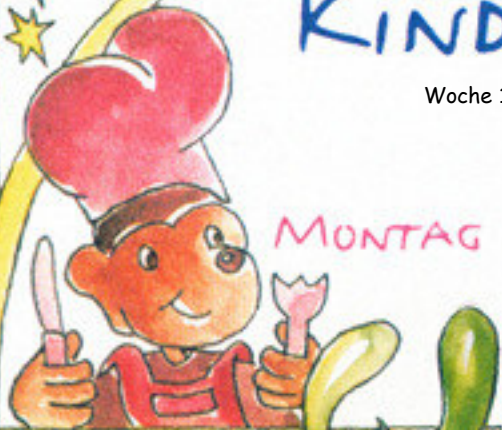


KRÜMELS KINDER KARTE

Woche 15 vom 08.04.24 - 12.04.24

Schule Max-Eichholz-Ring



MONTAG

---	Pierogi Ruski ^{1,4,4a,6}
	(Nudeltaschen mit Quarkfüllung ^{1,4,4a,6}) mit Kräutersahnesoße ^{4,4a,6,9}
	Milchreis ⁶
	Salatbar mit Eisberg, Möhre, Gurke, -Mais* und Kräuter-Dressing ^{1,6,10}

DIENSTAG



Hähnchensteak	paniertes Milchschnitzel ^{1,4,4a,4d,6,12}
mit Cajun-Kokossoße ^{1,4,4a,6,9} , Mais, Kohlrabi, -Gabel- spaghetti* ^{4,4a} und Kartoffeln Rustik	mit Cajun-Kokossoße ^{1,4,4a,6,9} , Mais, Kohlrabi, -Gabel- spaghetti* ^{4,4a} und Kartoffeln Rustik
	Obst
	Salatbar mit Chinakohl, Möhre, -Mais*, Rettich und Joghurt-Dressing ^{1,6,10}



MITTWOCH

panierte Lachsschnitte ^{3,4,4a,10} (Aquakultur)	vegane Fischrikadelle ^{4,4a,4b}
mit Kräutersahnesoße ^{4,4a,6,9} , Rahmspinat ^{4,4a,6,9} , Möhren, Kartoffeln und -Reis*	mit Kräutersahnesoße ^{4,4a,6,9} , Rahmspinat ^{4,4a,6,9} , Möhren, Kartoffeln und -Reis*
	Erdbeerquark ⁶
	Salatbar mit Eichblattsalat, Gurke, Radieschen, -Mais* und Kräuter-Dressing ^{1,6,10}



DONNERSTAG

Hähnchen- geschnetzeltes ^{4,4a,6,9}	No Chicken- geschnetzeltes ^{4,4a,6,9,12}
mit Brechbohnen, Blumenkohl, Spätzle ^{1,4,4a} und Gnocchi ^{1,4,4a}	mit Brechbohnen, Blumenkohl, Spätzle ^{1,4,4a} und Gnocchi ^{1,4,4a}
	Obst
	Salatbar mit Endiviansalat, Möhre, Paprika, Gurke und American-Dressing ^{1,6,9,10}



FREITAG

---	lange -Spaghetti ^{4,4a}
	mit Tomatensoße ^{4,4a,6}
	Gurkensalat
	Salatbar mit Eisberg, Möhre, Tomate und Joghurt-Dressing ^{1,6,10}

Die Menüs und Komponenten 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 vorbezichneten 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