

# KRÜMELS KINDER KARTE

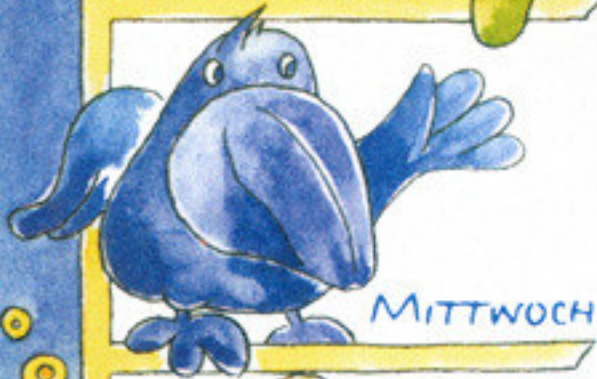
Woche 21 vom 22.05.23 - 26.05.23

Schule Max-Eichholz-Ring

MONTAG



DIENSTAG



MITTWOCH



DONNERSTAG



FREITAG

---	<b>Rühreier<sup>1,6,9</sup></b>
	mit Petersiliensoße <sup>4,4a,6,9</sup> , Möhren und Kartoffelpüree <sup>6</sup>
	Vanillejoghurt <sup>6</sup>
	Salatbar mit Eisberg, Möhre, Gurke, -Mais* und Joghurt-Dressing <sup>1,6,10</sup>

---	- <b>Vollkornspiralen<sup>4,4a</sup></b>
	mit Tomaten-Soja- bolognaise <sup>4,4a,12</sup> aus BIO- Soja <sup>12</sup>
	Obst
	Salatbar mit Chinakohl, Möhre, -Mais*, Kohlrabi und American-Dressing <sup>1,6,9,10</sup>

<b>Hähnchensteak</b>	<b>Milchschnitzel "natur"<sup>1,4,4a,6,12</sup></b>
mit Geflügelsoße <sup>4,4a,6,9</sup> , Bohnen und Kartoffeln	mit vege. Rahmsoße <sup>4,4a,6,9</sup> , Bohnen und Kartoffeln
	Kirschkvark <sup>6</sup>
	Salatbar mit Eichblattsalat, Gurke, Radieschen, -Mais* und Joghurt-Dressing <sup>1,6,10</sup>

<b>Hähnchen- geschnetzeltes<sup>4,4a,6,9</sup></b>	<b>vegetarisches Frikassee<sup>1,4,4a,4d,6,9</sup></b> (aus Vales)
mit Mais und -Reis*	mit Mais und -Reis*
	Obst
	Salatbar mit Endiviansalat, Möhre, Paprika, Gurke und Curry-Dressing <sup>1,6,10</sup>

---	- <b>Gabelspaghetti<sup>4,4a</sup></b>
	mit Tomatensoße <sup>4,4a,6</sup> und Käse <sup>6</sup> zum drüber streuen
	Paprikastick
	Salatbar mit Römersalat, -Mais*, Cocktailtomate, Karotte und Joghurt-Dressing <sup>1,6,10</sup>

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