

KRÜMELS KINDER KARTE

Woche 22 vom 29.05.23 - 02.06.23

Schule Max-Eichholz-Ring



MONTAG

---	---

DIENSTAG



---	Kaiserschmarrn ^{1,4,4a,6}
	mit Apfelmus ^c
	
	Obst
	Salatbar mit Lollo Rosso, Möhre, Kohlrabi, Gurke und French-Dressing ^{1,6,10}






MITTWOCH

4 Chicken Nuggets ^{4,4a,9}	4 vegetarische Nuggets ^{1,4,4a,4d,6}
mit Ketchup ⁹ und Kartoffelpüree ⁶	mit Ketchup ⁹ und Kartoffelpüree ⁶
	Möhrensalat 
	Salatbar mit Kopfsalat, Möhre, Rettich, Gurke und American-Dressing ^{1,6,9,10} 







DONNERSTAG

---	Eieromelette ^{1,6}
	mit holländischer Soße ^{1,4,4a,6,9} , Erbsen und Röstkartoffeln
	Bananenquark ⁶ 
	Salatbar mit Eisberg, Kohlrabi, Tomate,  -Mais* und Kräuter-Dressing ^{1,6,10} 



FREITAG

 -Spaghetti ^{4,4a}	2 panierte Gemüsestäbchen ^{1,4,4a,6}
mit Mais und roter Thunfischsoße ^{1,3,4,4a,6,9} (MSC)	mit Rahmspinat ^{4,4a,6,9} und Kartoffeln
	
	Obst 
	Salatbar mit Eisberg, Möhre, Radieschen, Gurke und Curry-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