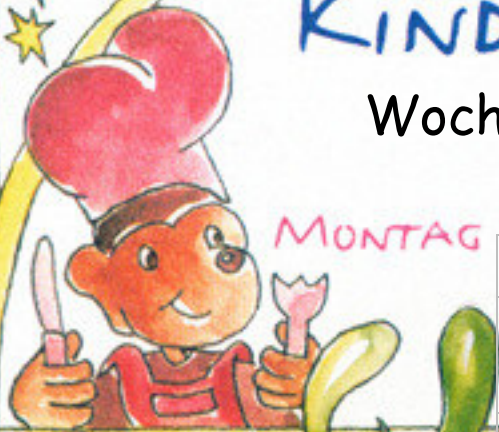


KRÜMELS KINDER KARTE

Woche 27 vom 01.07.-05.07.2024

Schule Max-Eichholz-Ring



MONTAG

Menü

Extra-Menü für Vegetarier

Tomatencremesuppe ^{4,4a,6}	---
mit Muschelnudeln ^{4,4a} und einem Baguettebrötchen ^{4,4a}	
Grießpudding ⁹	
Salatbar bestückt mit Eisberg, rote und gelbe Paprika, Möhren, Gurken, Tomate, Mais, Zwiebeln und verschiedenen Soßen ^{1,10}	

DIENSTAG



Menü

Extra-Menü für kein Fisch Esser

Fischfrikadelle ^{3,4,4a,6,10} (MSC, Seelachs)	Vegetarische Fischfrikadelle ^{4,4a,4d}
mit gelben und roten Karotten, Erbsen, kleine Ofenkartoffeln (Rustik), -Reis* und Sour Creme ^{1,6,10}	mit gelben und roten Karotten, Erbsen, kleine Ofenkartoffeln (Rustik), -Reis* und Sour Creme ^{1,6,10}
Obst	
Salatbar bestückt mit Eisberg, rote und gelbe Paprika, Möhren, Gurken, Tomate, Mais, Zwiebeln und verschiedenen Soßen ^{1,10}	

Menü

Extra-Menü für Vegetarier

Kaiserschmarrn ^{1,4,4a,6}	---
mit Apfelmus ^c und Vanillesoße ⁶	
Mandarinenquark ⁶	
Salatbar bestückt mit Eisberg, rote und gelbe Paprika, Möhren, Gurken, Tomate, Mais, Zwiebeln und verschiedenen Soßen ^{1,10}	

Menü

Extra-Menü für Vegetarier

Rinder-geschnetzeltes ^{4,4a,6,9}	Sojageschnetzeltes aus Bio-Soja ^{*4,4a,6,12}
mit Erbsen, mediterranes Pfannengemüse ⁹ , -Reis* und Eierknöpfle ^{1,4,4a,4e}	mit Erbsen, mediterranes Pfannengemüse ⁹ , -Reis* und Eierknöpfle ^{1,4,4a,4e}
Obst	
Salatbar bestückt mit Eisberg, rote und gelbe Paprika, Möhren, Gurken, Tomate, Mais, Zwiebeln und verschiedenen Soßen ^{1,10}	

DONNERSTAG



Menü

Extra-Menü für Vegetarier

Geflügelbratwurst ^{6,9}	Vegetarische Bratwurst ^{1,4,4a}
mit Ketchupsoße ^{9,10} Kartoffelpüree ⁶ und Röstkartoffeln	mit Ketchupsoße ^{9,10} Kartoffelpüree ⁶ und Röstkartoffeln
Gurkensalat	
Salatbar bestückt mit Eisberg, rote und gelbe Paprika, Möhren, Gurken, Tomate, Mais, Zwiebeln und verschiedenen Soßen ^{1,10}	



FREITAG

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 Menüs und Komponenten mit dem -Logo entsprechen dem "DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen" und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert.



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