

KRÜMELS KINDER KARTE

Woche 37 vom 11.09.23 - 15.09.23

Schule Max-Eichholz-Ring

MONTAG



DIENSTAG



MITTWOCH



DONNERSTAG



FREITAG

---	Chili sin Carne ^{4,4a,9,12}
	aus roten Bohnen, Mais, Paprika, BIO-Soja ¹² , mit -Reis*
	Erdbeeryoghurt ⁶
	Salatbar mit Eisberg, Möhre, Paprika, Gurke und Honig-Senf-Dressing ^{1,6,10,C,E}

2 Geflügel Hot Dogs ^{4,4a,9,10,B,C,H}	2 Veggi Hot Dogs ^{1,4,4a,9,10,A,H}
Geflügelwiener ^{10,B,C} , Ketchup ⁹ , Gurkenscheiben ^{10,H} und Hot Dog Brötchen ^{4,4a}	vegt. Wiener ⁴ , Ketchup ⁹ , Gurkenscheiben ^{10,H} und Hot Dog Brötchen ^{4,4a}
	Obst
	Salatbar mit Lollo Rosso, Mais*, Tomate, Gurke und Kräuter-Dressing ^{1,6,10}

---	Gemüsesuppe ^{1,6,9} (aus Suppengrün ⁹ , Karotten, Kohlrabi, Bohnen, Blumenkohl)
	mit Einlage ¹ und einer Laugenstange ^{4,4a,4b,4c}
	Kirschkvark ⁶
	Salatbar mit Kopfsalat, Möhre, Rettich, Gurke und American-Dressing ^{1,6,9,10}

Putencarbonara ^{4,4a,6,9,B,6}	Tomatencarbonara ^{4,4a,6,9}
mit -Spaghetti* ^{4,4a} und -Vollkornspaghetti* ^{4,4a}	mit -Vollkornspaghetti* ^{4,4a} und -Spaghetti* ^{4,4a}
	Apfel-Möhrensalat
	Salatbar mit Eisberg, Rettich, Tomate und Joghurt-Dressing ^{1,6,10}

panierte Lachsschnitte ^{3,4,4a,10} (Aquakultur)	Gemüsefrikadelle ^{1,4,4a}
mit Erbsen-Fingermöhren, Kartoffeln, Gnocchi ^{1,4,4a} und Kräuterquark ⁶	mit Erbsen-Fingermöhren, Kartoffeln, Gnocchi ^{1,4,4a} und Kräuterquark ⁶
	Obst
	Salatbar mit Eisberg, Möhre, Radieschen, Gurke 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 Konservierungsmittel
C - mit Antioxidationsmittel
D - mit Geschmacksverstärker
E - geschwefelt

F - geschwärzt
G - mit Phosphat
H - mit Süßungsmittel
J - gewachst