

# KRÜMELS KINDER KARTE

Woche 02 vom 11.01.21 - 15.01.21

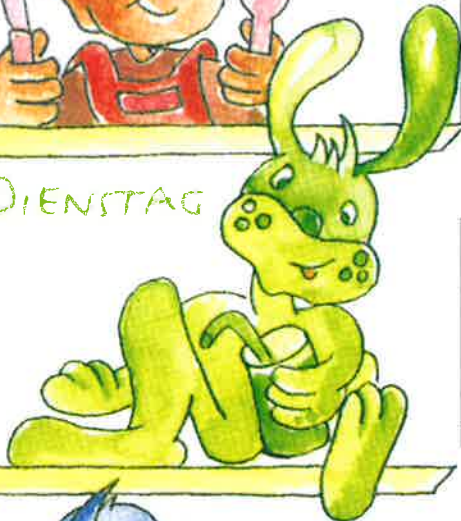
Max-Eichholz-Ring



**MONTAG**

Hauptessen	für unsere vegetarischen Esser
Hähnchen-geschnetzeltes <sup>4,4a,6,9</sup> mit Karottenbällchen und - Reis*	1 gekochtes Ei <sup>1</sup> mit milder Senf- soße <sup>4,4a,6,9,10</sup> mit Karottenbällchen und Kartoffeln
Erdbeer-Joghurt*	

**DIENSTAG**



vegetarisches Hauptessen	
kleine Ofenkartoffeln Rustic mit Erbsen-Fingermöhren und Kräuterquark <sup>6</sup> (aus Petersilie und Schnittlauch)	
Obst	



**MITTWOCH**

vegetarisches Hauptessen	
Gemüsecremesuppe <sup>4,4a,6,9</sup> aus Karotten, Erbsen, Blumenkohl, Selleriegemüse mit einer Laugenstange <sup>4,4a,7b,7c</sup>	
Gurkensalat	

**DONNERSTAG**



Hauptessen	für unsere vegetarischen Esser
4 Chicken Nuggets <sup>4,4a,9</sup> mit "süß-saurem" <sup>9</sup> Dip und Kartoffelpüree <sup>6</sup>	4 Veggi Nuggets <sup>1,4,4a,4d,12</sup> mit "süß-saurem" <sup>9</sup> Dip und Kartoffelpüree <sup>6</sup>
Pfirsichquark*	



**FREITAG**

Hauptessen	für unsere kein Fisch Esser
Panierte Lachsschnitte <sup>3,4,4a,10</sup> mit Spinat <sup>4,4a,6,9</sup> und Kartoffeln	2 Gemüsestäbchen <sup>1,4,4a,6</sup> mit Spinat <sup>4,4a,6,9</sup> und Kartoffeln
Obst	

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

-Logo entsprechen dem "DGE-Qualitätsstandard für die Schuerverpflegung" und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) zertifiziert.



Die Menüs mit dem

Legende der Allergene und Zusatzstoffe:

- 1 -enth. Ei
- 2 -enth. Erdnüsse
- 3 -enth. Fisch
- 4 -enth. Gluten
- 4a Weizen
- 4b Roggen
- 4c Gerste
- 4d Hafer
- 4e Dinkel
- 4f Kamut
- 5 -enth. Krebstiere
- 6 -enth. Milch einschl. Laktose
- 7 -enth. Schalenfrüchte
- 7a Mandeln
- 7b Haselnuss

- 7c Walnuss
- 7d Cashewnuss
- 7e Pekannuss
- 7f Paranuss
- 7g Pistazie
- 7h 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 Süßungsmitteln
- I -enth. Phenylalaninquelle (Aspartam)
- J -gewachst



Die Auflistung der Allergene bezieht sich auf die 14 Hauptauslöser allergischer Lebensmittelleistungen (Allergien und Unverträglichkeiten). Eine Nennung erfolgt, wenn die vorbezeichneten Stoffe oder daraus hergestellten Erzeugnisse unverändert oder unverändert im Menü enthalten sind. Unbeabsichtigte und technisch unvermeidbare Übertragungen auf Produkte, die dieses Allergen grundsätzlich nicht als Zusatz enthalten, können wir nicht vollständig ausschließen. Diese sogenannten Kreuzkontaminationen sind nicht angegeben.