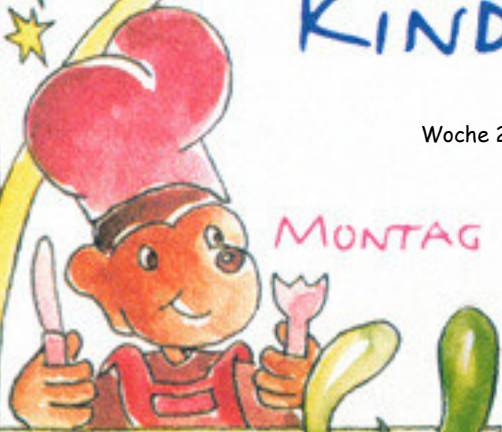


# KRÜMELS KINDER KARTE

Woche 26 vom 27.06.22 - 01.07.22

## Schule Max-Eichholz-Ring

MONTAG



DIENSTAG



MITTWOCH



DONNERSTAG



FREITAG

---	Hamburger zum selber bauen
	"No Beef Burger" <sup>4,4a,12,A,C</sup> , Hamburgerbrötchen <sup>4,4a,11</sup> , Ketchup <sup>9</sup> und Gurken- scheiben <sup>10,H</sup>
	Schokopudding <sup>5</sup>
	Salatbar mit Eisberg, Möhre, Paprika, Gurke und American-Dressing <sup>1,6,9,10</sup>

---	Milchreis <sup>6</sup>
	mit Kirschkompott
	Obst
	Salatbar mit Lollo Rosso, Gurke, Rettich, Cocktailtomaten und Dill-Dressing <sup>1,6,10</sup>

---	Gemüsebolognese <sup>4,4a,6,9</sup> (aus Karotte, Tomate, Zwiebeln, Sellerie <sup>2</sup> , Porree)
	mit -Vollkorn- makkaroni <sup>4,4a</sup>
	Paprikastick
	Salatbar mit Kopfsalat, Möhre, Rettich, Gurke und Italian-Dressing <sup>1,6,9,10</sup>

Gemüsesuppe <sup>9</sup> (aus Karotten, Bohnen, Erbsen, Kohlrabi, Blumenkohl, Sellerie <sup>2</sup> , Porree)	Gemüsesuppe <sup>9</sup> (aus Karotten, Bohnen, Erbsen, Kohlrabi, Blumenkohl, Sellerie <sup>2</sup> , Porree)
mit Hühnerfleischeinlage und einem Mehrkornbaguette- brötchen <sup>4,4a,4b,4c,4d</sup>	mit Eieinlage <sup>1,6</sup> und einem Mehrkornbaguette- brötchen <sup>4,4a,4b,4c,4d</sup>
	Obst
	Salatbar mit Eisbergsalat, Kohlrabi, Paprika, Gurke und Joghurt-Dressing <sup>1,6,10</sup>

3 Fischstäbchen <sup>3,4,4a</sup> (MSC, Seelachs)	Knusperfrikadelle <sup>4,4a</sup>
mit Kräuterquark <sup>6</sup> (aus Petersilie und Schnittlauch) und Kartoffeln	mit gestobten Möhren <sup>4,4a,6,9</sup> und Kartoffeln
	Gurkenstick
	Salatbar mit Eisbergsalat, Möhre, Radieschen, Gurke und Kräuter-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/Sulfit  
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