

# KRÜMELS KINDER KARTE

Woche 10 vom 04.03.19 - 08.03.19

Max-Eichholz-Ring



Vegetarisches Hauptessen

**MONTAG**



Möhrencremesuppe<sup>1,4,4a,6,9,10</sup>

mit einem Roggenbröckchen<sup>4,4a,4b,4c,12</sup>

Erdbearjoghurt<sup>6</sup>  
Salatbar mit Eisberg, Möhre, Gurke, Mais und Kräutern-Dressing<sup>6</sup>

**DIENTSTAG**



Hauptessen

Für unsere vegetarischen Esser

Hähnchensteak

mit Geflügelsoße<sup>4,4a,6,9</sup> und Spätzle<sup>1,4,4a</sup>

Milchschnitzel<sup>1,4,4a,6,12,A</sup> "natur"

mit vegetarischer Bratensoße<sup>4,4a,6,9</sup> Broccoli und Spätzle<sup>1,4,4a</sup>

Salatbar mit Chinakohl, Möhre, Mais, Kohlrabi und American-Dressing<sup>6</sup>

Hauptessen

Für unsere vegetarischen Esser

Hähnchen-Gyros<sup>1,6,9,10,11,12</sup>

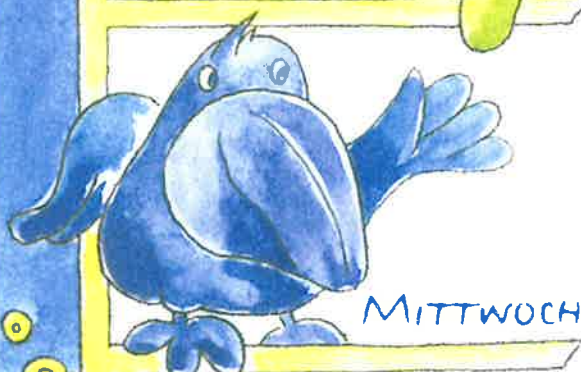
mit Krautsalat<sup>CH</sup> Tzatziki<sup>6</sup> und Fladenbrot<sup>4,4a,11</sup>

Rote Beete Bratling<sup>4,4a</sup>

mit Karottenstreifen in Bechamelseße<sup>4,4a,6,9</sup> mit Kartoffeln

Mini-Berliner mit Himbeerfüllung<sup>1,4,4a,6</sup>  
Salatbar mit Eichblattsalat, Gurke, Radieschen, Mais und Joghurt-Dressing<sup>6</sup>

**MITTWOCH**



Hauptessen

Für unsere vegetarischen Esser

Rindfleischsoße á la Chili con Carne<sup>4,4a,9</sup>

aus roten Bohnen, Mais und Paprika mit Bio-<sup>6</sup>-Reis\*

Bio-Vollkornmakaroni<sup>4,4a</sup>

mit Tomatensoße<sup>1,4a,6</sup> und Käse<sup>6</sup> zum drüber streuen

Obst  
Salatbar mit Endiviensalat, Möhre, Paprika, Gurke und French-Dressing<sup>6,10</sup>

**DONNERSTAG**



Hauptessen

Für unsere vegetarischen Esser

Panierte Lachschnitze<sup>3,4,4a,10</sup>

mit Kräutersoße<sup>4,4a,6,9</sup> aus Petersilie, Schnittlauch, Basilikum mit Bohnen und Bio-<sup>6</sup>-Reis\*

Rührei<sup>1,6,9</sup>

mit Petersiliensoße<sup>4,4a,6,9</sup> Möhren und Kartoffeln

Paprikastick  
Salatbar mit Römersalat, Mais, Tomate, Weißkraut und Joghurt-Dressing<sup>6</sup>

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

Legende der Allergene und Zusatzstoffe:

1-anth. Ei  
2-anth. Erdnüsse  
3-anth. Fleisch  
4-anth. Gluten  
4a Weizen  
4b Roggen  
4c Gerste  
4d Hafer  
4e Dinkel  
4f Kamut

5-anth. Krebstiere  
6-anth. Milch (einschl. Laktose)  
7-anth. Schalenfrüchte  
7a Mandeln  
7b Haselnüsse

7c Walnüsse  
7d Cashewnüsse  
7e Pekannüsse  
7f Paranüsse  
7g Pistazien

7h Macadamienüsse  
8-anth. Schwefeldioxid/Sulfite  
9-anth. Sellerie  
10-anth. Senf  
11-anth. Sesam

12-anth. Soja (gen-techn-frei)  
13-anth. Lupinen  
14-anth. Weichtiere

A-mit Farbstoff  
B-mit Konservierungsstoff  
C-mit Antioxidationsmittel  
D-mit Geschmacksverstärker  
E-geschwefelt

F-geschwärtzt  
G-mit Phosphat  
H-mit Süßungsmitteln  
I-anth. Phenylalaninquelle (Asparagm)  
J-gewachst

Die Auflistung der Allergene bezieht sich auf die 14 Hauptallergene allergischer Lebensmittelreaktionen (Allergien und Unverträglichkeiten). Eine Nennung erfolgt, wenn die vorbenannten Stoffe oder daraus hergestellten Erzeugnisse verändert oder unverändert im Menü enthalten sind. Unbeschriftete 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.