

KRÜMELS KINDER KARTE

Woche 11 vom 11.03.19 - 15.03.19



Schule Max-Eichholz-Ring

Hauptessen Für unsere vegetarischen Esser



MONTAG

Hähnchenbrustspieß	Lange Spaghetti ^{1,4,6,9}
mit Rahmsauce ^{4,6,9} Mais und -Reis*	mit Brokkolisauce ^{4,6,9}
Schokopudding ⁶	
Salatbar mit Eisberg, Möhre, Paprika, Gurke und Kräuter-Dressing ⁶	



DIENSTAG

Hauptessen	Für unsere vegetarischen Esser
4 Rindfleischbällchen (Köttbullar)	4 Kichererbsenbällchen ^{1,4,6,9}
mit Preiselbeersauce ^{4,6,9}	mit vegetarischer Bratensoße
Karottenbällchen und Spätzle ^{1,4,6,9}	Bohnen und Kartoffeln
Obst	
Salatbar mit Lala Rosso, Mais, Kidneybohnen, Gurke und French-Dressing ^{9,10}	



MITTWOCH

Hauptessen	Für unsere vegetarischen Esser
4 Chicken Nuggets ^{1,4,6}	4 Vegetarische Nuggets ^{1,4,6,9,10,12}
mit Ketchup ⁴ (Wunschbeilage der Schüler) und Kartoffelpüree ⁶	mit Ketchupsauce ¹⁰ und Kartoffelpüree ⁶
Möhrensalat	
Salatbar mit Kopfsalat, Möhre, Rettich, Gurke und American-Dressing ⁶	



DONNERSTAG

Vegetarisches Hauptessen	
---	Spätzleauflauf ^{1,4,6,9}
	mit Käse ⁶ gebacken
Bananenquark ⁶	
Salatbar mit Eisberg, Kohlrabi, Tomate, Mais und Kräuter-Dressing ⁶	



FREITAG

Vegetarisches Hauptessen	
---	3 kleine Pfannkuchen ^{1,4,6,9}
	mit Kirschkompott
Obst	
Salatbar mit Eisberg, Möhre, Radieschen, Gurke und Curry-Dressing ^{9,10}	

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

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

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

EU-Nicht EU Landwirtschaft



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 diese Allergene grundsätzlich nicht als Zutat enthalten, können wir nicht vollständig ausschließen. Deswegen genannten Kreuzkontaminationen sind nicht angegeben.