

# KRÜMELS KINDER KARTE

Woche 15 vom 08.04.19 - 12.04.19



## Max-Eichholz-Ring

Hauptessen

Für unsere vegetarischen Esser



**MONTAG**

Hühnerfrikasse<sup>4,4a,6,9</sup>

Vegetarisches Chili aus BIO-Tofu, Bohnen, Mais, Paprika<sup>4,4a,12</sup>

mit Möhren und Reis\*

mit Möhren und Reis\*



Vanillepudding<sup>6</sup>

Salatbar mit Eisberg, Möhre, Paprika, Gurke und Curry-Dressing<sup>6,10</sup>

**DIENTAG**



Vegetarisches Hauptessen

Tomaten-Gemüse-Carbonara<sup>4,4a,6,9</sup>

mit Vollkornspaghetti<sup>4,4a</sup>

Obst

Salatbar mit Lollo Rosso, Mais, Kidneybohnen, Gurke und French-Dressing<sup>6,10</sup>

Vegetarisches Hauptessen

Bunter Kartoffeltopf<sup>4,4a,9</sup>

aus Karotten, Erbsen, Kohlrabi, Bohnen, Blumenkohl und Kartoffeln dazu ein Brötchen<sup>4,4a</sup>

Kirschquark<sup>6</sup>

Salatbar mit Kopfsalat, Möhre, Rettich, Gurke und American-Dressing<sup>6</sup>

**MITTWOCH**



Vegetarisches Hauptessen

4 Kichererbsenbällchen<sup>1,4a,9</sup>

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

Möhrensalat

Salatbar mit Eisberg, Kohlrabi, Tomate, Mais und Kräuter-Dressing<sup>6</sup>

**DONNERSTAG**



**FREITAG**

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



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

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 diesen Allergen grundsätzlich nicht als Zutat enthalten, können wir nicht vollständig ausschließen. Diese sogenannten Kreuzkontaminationen sind nicht angegeben.