

# KRÜMELS KINDER KARTE

## Woche 16 vom 15.04.19 - 18.04.19



Schule Max-Eichholz-Ring

vegetarisches Hauptessen



**MONTAG**

	Möhreneintopf <sup>1,4a,9</sup>
	mit einem Mehrkornbaguettebrötchen <sup>4,4b,4c,4d</sup>
	Vanillepudding <sup>8</sup>
	Salatbar mit Eisberg, Möhre, Gurke, Mais und Kräuter-Dressing <sup>8</sup>

**DIENSTAG**



Hauptessen für unsere vegetarischen Esser

Hähnchenkebab	Makkaroniaufwurf <sup>1,4a,6,9</sup>
mit Zwiebeln, Tzatziki <sup>6</sup> und BIO-Reis <sup>*</sup>	mit Käse <sup>6</sup> gebacken und dazu Tomatensoße <sup>4,4a,6</sup>
	Schokohase <sup>6,12</sup>
	Salatbar mit Chinakohl, Möhre, Mais, Kohlrabi und Curry-Dressing <sup>4,10</sup>



**MITTWOCH**

für unsere vegetarischen Esser

	Tomaten-Sojabolognese <sup>4,4a,12</sup> aus BIO-Soja <sup>12</sup>
	mit Mais und Gabelspaghetti <sup>4,4a</sup>
	Obst
	Salatbar mit Eichblattsalat, Gurke, Radieschen, Mais und Ananas-Dressing <sup>10</sup>



**DONNERSTAG**

Hauptessen für unsere vegetarischen Esser

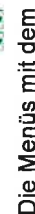
Geflügelbratwurst <sup>6,9</sup>	Vegetarische Bratwurst <sup>1,4,4a</sup>
mit bunten Karotten, Ketchup und kleinen Ofen-Kartoffelspalten (Rustic)	mit bunten Karotten, Ketchup und kleinen Ofen-Kartoffelspalten (Rustic)
	Gurkenstück
	Salatbar mit Endviensalat, Möhre, Paprika, Gurke und American-Dressing <sup>6</sup>



**FREITAG**

---	---

Logo entsprechen dem "DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung" 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 Konservierungsstoff
- C -mit Antioxidationsmittel
- D -mit Geschmacksverstärker
- E -geschwefelt
- F -geschwärzt

- G -mit Phosphat
- H -mit Süßungsmitteln
- I -enth. Phenylalaninquelle (Aspartam)
- J -gewachst



EU/Nicht-EU Landwirtschaft

Unsere Zertifizierungsnummer: \*DE-SH-012-12009-B\*  
 \*Unsere ausgewiesenen Bio-Komponenten entsprechen der EG-Ökoverordnung, zertifiziert durch DE-ÖKO-012. Alle Tofu- und Sojoprodukte sind ausschließlich Bio-Erzeugnisse



Die Auflistung der Allergene bezieht sich auf die 14 Hauptauslöser allergischer Lebensmittlereaktionen (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 Zusatz enthalten, können wir nicht vollständig ausschließen. Dieses genannten Kreuzkontaminationen sind nicht angegeben.