

KRÜMELS

KINDER KARTE

Woche 18 vom 29.04.19 - 03.05.19



Max-Eichholz-Ring



MONTAG

DIENSTAG



MITTWOCH

DONNERSTAG



FREITAG

Hauptessen	für unsere vegetarischen Esser
Gemüsesuppe ^{1,4a,9} aus Karotten, Bohnen, Erbsen, Kohlrabi, Blumenkohl, Sellerie, Porree	Gemüsesuppe ^{2,4a,9} aus Karotten, Bohnen, Erbsen, Kohlrabi, Blumenkohl, Sellerie, Porree
mit Hühnerfleisch und einem Mehrkornbaguette ^{4,4b,4c,4d}	mit Eieilage ^{1,6} und einem Mehrkornbaguette ^{4,4b,4c,4d}
Waldfruchtjoghurt ⁶	
Salatbar mit Eisberg, Möhre, Paprika, Gurke und American-Dressing ⁶	

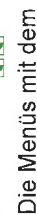
Hauptessen	für unsere kein Fisch Esser
3 Fisch-Nuggets ^{3,4,4a,10} (MSC, Seefisch)	Eieromelette ^{1,6}
mit Kräutersoße ^{4,4a,6,9} aus Petersilie, Basilikum, Schnittlauch mit Bohnen und -Reis*	mit Möhren in Rahm ^{1,4,4a,6,9} und Kartoffeln
Obst	
Salatbar mit Lollo Rosso, Mais, Gurke, Tomaten und Dill-Dressing ^{6,10}	

---	---

Hauptessen	für unsere vegetarischen Esser
4 Geflügel-Hackbällchen ^{1,4,4a}	4 Kichererbsen-Bällchen ^{4,4a,9}
mit Bratensoße ^{4,4a,6,9} Mais und Kartoffelspätzle ^{1,4,4a}	mit vegetarischer Bratensoße ^{4,4a,6,9} Mais und Kartoffelspätzle ^{1,4,4a}
Erdbeerquark ⁶	
Salatbar mit Eisbergsalat, Kohlrabi, Paprika, Gurke und Joghurt-Dressing ⁶	

vegetarisches Hauptessen
Gemüselasagne ^{1,4,4a,6,9,12}
mit Zucchini, Paprika, Zwiebeln, Kürbis, Ricotta ⁶ und Tomatenfüllung
Obst
Salatbar mit Eisbergsalat, Karotte, Radieschen, Gurkenscheiben und Kräuter-Dressing ⁶

-Logo entsprechen dem "DGE-Qualitätsstandard für die Schuilverpflegung" 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 vorbeschriebenen 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.

- Legende der Allergene und Zusatzstoffe:
- 1 -enth. Ei
 - 4b Roggen
 - 5 -enth. Krebelerie
 - 7c Walnuss
 - 7h Macadamianuss
 - 12 -enth. Soja (gen-tech-frei)
 - A -mit Ferbstoff
 - F -geschwärt
 - 2 -enth. Erdnüsse
 - 4c Gerste
 - 6 -enth. Milch einschl. Laktose
 - 7d Getreide
 - 8 -enth. Schwefeldioxid/Sulfite
 - G -mit Phosphat
 - 3 -enth. Fisch
 - 4d Hafer
 - 9 -enth. Sellerie
 - H -mit Süßungsmitteln
 - 4 -enth. Gluten
 - 7a Mandeln
 - 10 -enth. Senf
 - I -enth. Phenylalaninquelle (Aspartam)
 - 4a Weizen
 - 4f Kamut
 - 7b Haselnuss
 - 11 -enth. Sesam
 - J -gewechst
 - 7e Cashewnuss
 - 14 -enth. Weichtiere
 - E -geschwefelt
 - 7f Pekannuss
 - 7i Paranuss
 - B -mit Konservierungsstoff
 - C -mit Antioxidationsmittel
 - D -mit Geschmacksverstärker