

KRÜMELS KINDER KARTE

Woche 19 vom 06.05.19 - 10.05.19



Max-Eichholz-Ring



MONTAG

DIENSTAG



MITTWOCH



DONNERSTAG



FREITAG

vegetarisches Hauptessen

BIO -Vollkornspiralen*^{4,4a}

mit Kräutersoße^{4,4a,6,9} aus Schnittlauch, Petersilie, Basilikum

Erdbeeryoghurt⁶

Salatbuffet mit Eisbergsalat, Karottenraspel, Rettich, Gurkenscheiben und Joghurt dressing⁷

Hauptessen für unsere vegetarischen Esser

Lange **BIO**-Spaghetti*^{4,4a} mit Rinderhacksoße^{4,4a}

Lange **BIO**-Spaghetti*^{4,4a} mit Tomaten-BIO-Sojabolognese^{4,4a,12}

Obst

Salatbuffet mit Chinakohl, Mais, Karotten, Kohlrabi und Frenchdressing^{6,10}

Hauptessen für unsere vegetarischen Esser

Rindergulasch^{4,4a,6,9} mit Makkaroni^{4,4a}

Gemüsecremesuppe^{4,4a,6,9} aus Karotten, Erbsen, Blumenkohl, Selleriegemüse mit einer Laugenstange^{4,4a,4b,4c}

Apfel-Möhrensalat

Salatbuffet mit Eichblattsalat, Gurkenraspel, Radieschen, Mais und Americandressing⁹

Hauptessen für unsere vegetarischen Esser

4 Chicken Nuggets^{1,4,4a} mit Ketchup und Kartoffelpüree⁶

1 gekochtes Ei¹ mit milder Senfsoße^{4,4a,6,9,10} und **BIO**-Vollkornreis*

Pfirsichquark⁸

Salatbuffet mit Endiviasalat, Karottenraspel, Paprika, Gurke und Italien-Dressing⁷

vegetarisches Hauptessen

Makkaroniauflauf^{4,4a,6,9}

aus BIO-Makkaroni*^{4,4a} mit Käse⁶ gebacken

Obst

Salatbuffet mit Römersalat, Tomaten, Gurke, Paprika und Joghurt dressing⁹

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



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 vorbenannten Stoffe oder daraus hergestellten Erzeugnisse verändert oder unverändert im Menü enthalten sind. Unbeabsichtigte und technisch unvermeidbare Unreinheiten auf Produkten, die dieses Allergen grundsätzlich nicht als Zutat enthalten, können wir nicht vollständig ausschließen. Diese sogenannten Kreuzkontaminationen sind nicht angegeben.