

KRÜMELS KINDER KARTE

Woche 23 vom 03.06.19 - 07.06.19



Max-Eichholz-Ring

vegetarisches Hauptessen



MONTAG

	Lange Spaghetti 4,4a
	mit Tomatensoße 4,4a,6 und Käse ⁶ zum drüber streuen
	Waldfruchtjoghurt ⁸
	Salatbar mit Eisberg, Möhre, Gurke, Mais und Kräuter-Dressing ⁶

DIENSTAG



Hauptessen für unsere vegetarischen Esser

Lasagne mit Rinderhack 4,4a,6,9	BiO -Makkaroni* 4,4a
"Traditionell Italienisch"	mit Blattspinat 4,4a,6,9 und Tomatenwürfeln in Käsesoße 1,4,4a,6,9
	Obst
	Salatbar mit Chinakohl, Möhre, Mais, Kohlrabi und French-Dressing ^{6,10}

Hauptessen für unsere vegetarischen Esser

3 Rindfleischbällchen	Blumenkohl
mit Bratensoße 4,4a,6,9 und Kartoffelpüree ⁶	mit Bechamelseoße 1,4,4a,6,9 und Kartoffeln
	Erdbeerquark ⁸
	Salatbar mit Eichblattsalat, Gurke, Radieschen, Mais und Preiselbeer-Dressing ^{6,11}

MITTWOCH



Hauptessen für unsere vegetarischen Esser

Hähnchenkeule	Vegetarische Bratwurst 1,4,4a
mit Mais und Kartoffelpüree ⁶	mit Mais und Kartoffelpüree ⁶
	Obst
	Salatbar mit Endiviensalat, Möhre, Paprika, Gurke und American-Dressing ⁸

DONNERSTAG



Hauptessen für unsere vegetarischen Esser

Wunschesse der Kinder

Hamburger zum selber bauen	Hamburger zum selber bauen
Rindfleischpatti, Vollkorn	Falafelpatti ^{4,4a,6,9} Vollkorn
Hamburgerbrötchen ^{4,4a,6} Ketchup und Gurkenscheiben ^{10,11}	Hamburgerbrötchen ^{4,4a,6} Ketchup und Gurkenscheiben ^{10,11}
	Gurkenstück
	Salatbar mit Eisbergsalat, Mais, Tomate, Weißkohl und Joghurt-Dressing ⁸

FREITAG



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 Menüs mit dem



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



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 einsch. 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 -gewächst

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