

# KRÜMELS KINDER KARTE

Woche 37 vom 09.09.19 - 13.09.19



## Max-Eichholz-Ring

Hauptessen für unsere vegetarischen Esser

### MONTAG



Hähnerrikassee<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

3 kleine Pfannkuchen<sup>1,4,4a,6</sup>

mit kaltem Apfelmus

Obst

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



Hauptessen

für unsere vegetarischen Esser

4 Geflügelhackbällchen<sup>1,4,4a</sup>

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

mit Tomatensoße<sup>4,4a,6</sup> und -Spaghetti\*<sup>4,4a</sup>

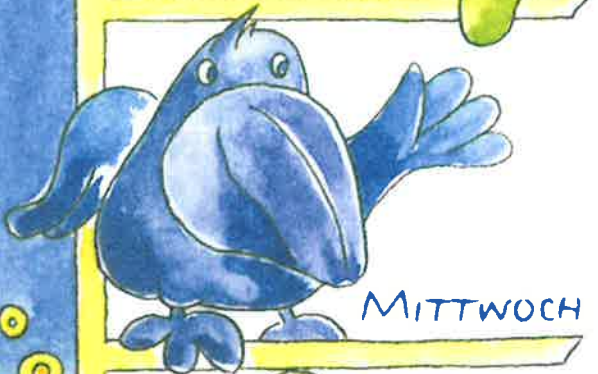
aus Karotten, Erbsen, Kohlrabi, Bohnen, Blumenkohl und Kartoffelwürfel dazu ein Brötchen<sup>4,4a</sup>

Kirschquark<sup>6</sup>

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



### MITTWOCH



Hauptessen

für unsere vegetarischen Esser

"Himmel und Erde" 2 Geflügelrostbratwürste<sup>6</sup>

Knusperfrikadelle unpaniert<sup>4,4a</sup>

mit Kartoffelpüree<sup>6</sup> und kaltem Apfelmus

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

Möhrensalat

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



### DONNERSTAG



vegetarisches Hauptessen

Tortellini<sup>1,4,4a,6</sup>

mit Spinat-Käsefüllung und Sahnesoße<sup>4,4a,6,9</sup>



### FREITAG



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

Unsere Zertifizierungsummer: **DE-ÖKO-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 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. Lupinine  
14 -enth. Weichtiere

A -mit Farbstoff  
B -mit Konservierungsmittel  
C -mit Antioxidationsmittel  
D -mit Geschmacksverstärker  
E -geschwefelt  
F -geschwärzt

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

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 Lebensmittelmittelreaktionen (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.