

# KRÜMELS KINDER KARTE

Woche 38 vom 17.09.18 - 21.09.18

Max-Eichholz-Ring



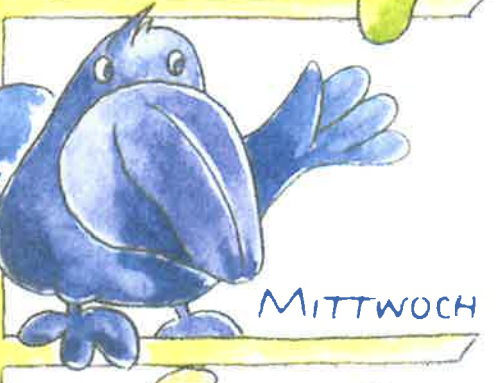
MONTAG

Hauptessen	Für unsere vegetarischen Esser
Hähnchen-geschnetzeltes <sup>4,4a,6,9</sup>	Tofufrikassee <sup>4,4a,6,9,12</sup> aus BIO-Tofu <sup>12</sup>
mit Karottenbällchen und Kartoffeln	mit Karottenbällchen und Kartoffeln
Erdbeeryoghurt <sup>6</sup>	
Salatbar mit Eisberg, Möhre, Gurke, Weißkrautsalat und Joghurt-Dressing 1,6,10,8,B	



DIENSTAG

Vegetarisches Hauptessen	
---	3 kleine Eierpfannkuchen <sup>1,4,4a,6</sup>
mit Kirschkompott	
Obst	
Salatbar mit Chinakohl, Möhre, Mais, Kohlrabi und French-Dressing 1,6,10,8,H	



MITTWOCH

Hauptessen	Für unsere kein Fisch Esser
3 Fischfrikadellen <sup>3,4,4a,6,10</sup> (MSC Seelachsfilet, Seefisch)	Gemüsecremesuppe <sup>4,4a,6,9</sup> aus Karotten, Erbsen, Blumenkohl, Selleriegemüse
mit Kräuterquark <sup>6</sup> (Petersilie, Schnittlauch) und Kartoffeln	mit einem Fußball-Laugenbrötchen <sup>4,4a,4c</sup>
Apfel-Möhrensalat	
Salatbar mit Eichblattsalat, Gurke, Radieschen, Mais und American-Dressing 1,6,10,8,H	



DONNERSTAG

Hauptessen	Für unsere vegetarischen Esser
4 Chicken Nuggets <sup>1,4,4a</sup> mit Ketchup und Kartoffelpüree <sup>6</sup>	1 gekochtes Ei <sup>1</sup> mit milder Senfsoße <sup>4,4a,6,9,10</sup> und BIO-Vollkornreis*
Pfirsichquark <sup>6</sup>	
Salatbar mit Endiviasalat, Möhre, Paprika, Gurke und American-Dressing 1,6,10,8,H	



FREITAG

Vegetarisches Hauptessen	
---	Makkaroniauflauf <sup>4,4a,6,9</sup>
aus BIO-Makkaroni <sup>4,4a</sup> mit Käse <sup>6</sup> gebacken	
Obst	
Salatbar mit Römerrsalat, Mais, Tomate, Weißkrautsalat und Joghurt-Dressing 1,6,10,8,B	

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

EU-Nicht EU Landwirtschaft



Die Auflistung der Allergene bezieht sich auf die 14 Hauptallergene allergischer Lebensmittelleistungen (Allergien und Unverträglichkeiten). Eine Nennung erfolgt, wenn die vorerwähnten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse verändert oder unverändert im Menü enthalten sind. Unbearbeitete und technisch unvermeidbare Übertragungen auf Produkte, die diese Allergene grundsätzlich nicht als Zusatz enthalten, können wir nicht vollständig ausschließen. Diese sogenannten Kreuzkontaminationen sind nicht angegeben.

- 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 Kahlun
  - 5 -enth. Krebstiere
  - 6 -enth. Milch einsch. Laktose
  - 7 -enth. Schalenfrüchte
  - 7a Mandeln
  - 7b Haselnüsse
  - 7c Walnüsse
  - 7d Cashewnüsse
  - 7e Pekannüsse
  - 7f Paranüsse
  - 7g Pistazien
  - 7h Macadamianüsse
  - 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 (Aspartem)
  - J -gewachst