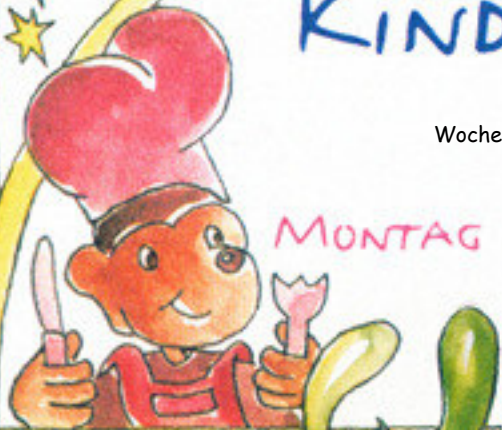


# KRÜMELS KINDER KARTE

Woche 47 vom 22.11.21 - 26.11.21

## Schule Max-Eichholz-Ring



MONTAG

---	<b>Bolognese</b> aus roten Linsen, Karotten, Tomaten <sup>4,4a,9</sup>
	mit -Reis*
	Vanillepudding <sup>6</sup>
	Salatbar mit Eisberg, Möhre, Paprika, Gurke und American-Dressing <sup>6</sup>

DIENSTAG



---	<b>3 kleine Pfannkuchen</b> <sup>1,4,4a,6</sup>
	mit Kirschkompott
	Obst
	Salatbar mit Lollo Rosso, -Mais*, Gurke und Joghurt-Dressing <sup>1,6,10</sup>



MITTWOCH

<b>Lasagne vom Rind</b> <sup>4,4a,6,9</sup>	<b>Frikassee</b> <sup>1,4,4a,4d,6,9</sup> aus <b>Valess Soja</b> <sup>12</sup>
"traditionell italienisch"	mit Erbsen und -Reis*
	Paprikastick
	Salatbar mit Kopfsalat, Möhre, Rettich, Gurke und Kräuter-Dressing <sup>1,6,10</sup>



DONNERSTAG

<b>Hamburger zum selber bauen</b>	<b>Hamburger zum selber bauen</b>
Rindfleischpatti <sup>10</sup> , Hamburgerbrötchen <sup>4,4a,11</sup> , Ketchup <sup>9</sup> und Gurkenscheiben <sup>10,H</sup>	"No Beef Burger" <sup>4,4a,12,A,C</sup> , Hamburgerbrötchen <sup>4,4a,11</sup> , Ketchup <sup>9</sup> und Gurkenscheiben <sup>10,H</sup>
	Obst
	Salatbar mit Eisberg, Kohlrabi, Cocktailtomate, -Mais* und Curry-Dressing <sup>1,6,10</sup>



FREITAG

<b>3 Fischstäbchen</b> <sup>3,4,4a</sup> (MSC, Seelachs)	<b>Brokkoli</b>
mit Kräuterquark <sup>6</sup> (aus Petersilie und Schnittlauch) und kleinen Ofenkartoffeln (Rustic)	mit Kräuterquark <sup>6</sup> (aus Petersilie und Schnittlauch) und kleinen Ofenkartoffeln (Rustic)
	Gurkenstick
	Salatbar mit Eisberg, Möhre, Radieschen, Gurke und Italian-Dressing <sup>1,6,9,10</sup>

Die Menüs mit dem -Logo entsprechen dem "DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung" 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 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 Zutat enthalten, können wir nicht vollständig ausschließen. Diese sogenannten Kreuzkontaminationen sind nicht angegeben.

- 1 - enth. Ei
- 2 - enth. Erdnüsse
- 3 - enth. Fisch
- 4 - enth. Gluten
- 4a - enth. Weizen

- 4b - enth. Roggen
- 4c - enth. Gerste
- 4d - enth. Hafer
- 4e - enth. Dinkel
- 4f - enth. Kamut

- 5 - enth. Krebstiere
- 6 - enth. Milch einschl. Laktose
- 7 - enth. Schalenfrüchte
- 7a - enth. Mandeln
- 7b - enth. Haselnuss

- 7c - enth. Walnuss
- 7d - enth. Cashewnuss
- 7e - enth. Pekannuss
- 7f - enth. Paranuss
- 7g - enth. Pistazie

- 7h - enth. 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 Süßungsmittel
- J - gewachst