

KRÜMELS KINDER KARTE

Woche 15 vom 09.04.18 - 13.04.18



MONTAG

Max-Eichholz-Ring
Fleisch & Fisch Vegetarisch

Maultasche 1,4,4a,6,9 mit
Gemüsefüllung
mit Tomatensoße 4,4a,6 und
BIO -Makkaroni* 4,4a
Waldfruchtjoghurt 6
Salatbar mit Eisberg, Paprika, Gurke, Möhre und American-Dressing 1,6,10,8,9



DIENSTAG

Fleisch & Fisch Vegetarisch

Eieromelette 1,6
mit buntem Bechamel-gemüse
4,4a,6,9 aus Karotten, Erbsen,
Bohnen, Kohlrabi und dazu
Kartoffeln
Obst
Salatbar mit Lollo Bionda, Kidneybohnen, Gurke, Mais und Dill-Dressing 1,6,10,8



MITTWOCH

Fleisch & Fisch Vegetarisch

Rinder-
geschnetztes 4,4a,6,9 **BIO** -Vollkornspaghetti* 4,4a
mit Erbsen und **BIO** -Vollkornreis* mit Gemüsebolognese 4,4a,6,9
aus Tomaten, Karotten,
Sellerie
Paprikastick
Salatbar mit Kopfsalat, Gurke, Rettich, Möhre und Italien-Dressing 1,4,6,10,12,8,9



DONNERSTAG

Fleisch & Fisch Vegetarisch

5 Kartoffeltaschen mit
Kräuterfüllung 6
mit Kräutersoße 4,4a,6,9 aus
Schnittlauch, Petersilie,
Basilikum
Erdbeerquark 6
Salatbar mit Eisberg, Kohlrabi, Tomate, Mais und Joghurt-Dressing 1,6,10,8



FREITAG

Fleisch & Fisch Vegetarisch

3 Fischstäbchen 3,4,4a
(MSC Seelachsfilet,
Seefisch) ---
mit Kräuterquark 6
(Petersilie, Schnittlauch) und
Kartoffeln
Obst
Salatbar mit Eisberg, Möhre, Rettich, Gurke und Kräuter-Dressing 1,6,10,8



Unsere Zertifizierungsnummer: *DE-SH-012-12009-B*
*Unsere ausgewiesenen Bio-Komponenten entsprechen der
EG-Ökoverordnung, zertifiziert durch DE-ÖKO-012. Alle Tofu- und
Seiaproducte 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 einschließlich Laktose
- 7 -enth. Schalenfrüchte
- 7a Mandeln
- 7b Haselnüsse
- 7c Walnüsse
- 7d Cashewnüsse
- 7e Pekannüsse
- 7f Paranüsse
- 7g Pistazien
- 8 -enth. Schwefeldioxid/Sulfit
- 9 -enth. Lupinen
- 10 -enth. Senf
- 11 -enth. Soja
- 12 -enth. Soja (gen-tech-frei)
- 13 -enth. Lignin
- 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. Phenyleninquelle (Asparagm)
- J -gewächelt

Die Auflistung der Allergene bezieht sich auf die 14 Hauptauslöser allergischer Lebensmittelerkrankungen (Allergien und Unverträglichkeiten). Eine Nennung erfolgt, wenn die vorbenannten Stoffe oder daraus hergestellten Erzeugnisse verändert oder unverändert im Menü enthalten sind. Unbenannte 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.