

KRÜMELS KINDER KARTE

Woche 20 vom 14.05.18 - 18.05.18



Max-Eichholz-Ring

Fleisch & Fisch

Vegetarisch



MONTAG

--- **Lange Spaghetti** ^{4,4a}

mit Tomatensoße ^{4,4a,6} und
Käse ⁶ zum drüber streuen

Waldfruchtjoghurt ⁶

Salatbar mit Eisberg, Möhre, Gurke, Mais und Kräuter-Dressing ^{1a,10B}

DIENSTAG



Fleisch & Fisch

Vegetarisch

Lasagne mit

Rinderhack ^{1,4,4a,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 ^{1a,10B,14}

Fleisch & Fisch

Vegetarisch

3 Rindfleischbällchen

**Geschnetzeltes aus BIO-
Soja** ^{4,4a,6,6,12}

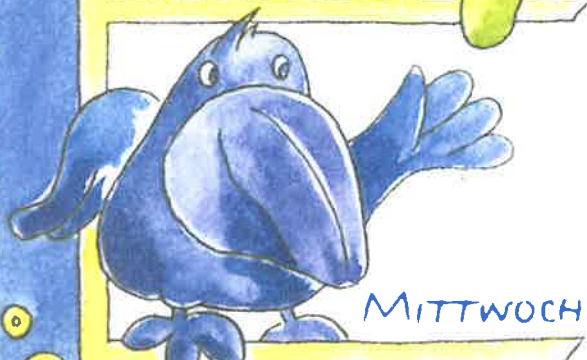
mit Bratensoße ^{4,4a,6,9} und
Kartoffelpüree ⁶

aus Paprika, Zwiebeln,
Porree, BIO-Soja ¹² mit
Kartoffeln

Erdbeerquark ⁶

Salatbar mit Eichblattsalat, Gurke, Radieschen, Mais und Preiselbeer-Dressing ^{1a,10B}

MITTWOCH



Fleisch & Fisch

Vegetarisch

Kaiserschmarrn ^{1,4,4a,6}

mit Puderzucker und kaltem
Apfelmus

Obst

Salatbar mit Endiviensalat, Möhre, Paprika, Gurke und American-Dressing ^{1a,10B,14}

DONNERSTAG



Fleisch & Fisch

Vegetarisch

**Hamburger zum selber
bauen**

**Hamburger zum selber
bauen**

Rindfleischpatti, Vollkorn

Falafelpatti ^{4,4a,4c,9} Vollkorn

Hamburgerbrötchen ^{4,4a,4e}

Hamburgerbrötchen ^{4,4a,4e}

Ketchup ^H und Gurkenscheiben ^{10,H}

Ketchup ^H und

10,H

Gurkenscheiben ^{10,H}

Möhrenstick

Salatbar mit Römersalat, Mais, Tomate, Weißkrautsalat und Joghurt-Dressing ^{1a,10B}



FREITAG



EU-Nicht EU Landwirtschaft

Unsere Zertifizierungsnummer: *DE-SH-012-12009-B*
*Unsere ausgewiesenen Bio-Komponenten entsprechen der
EG-Ökoverordnung, zertifiziert durch DE-ÖKO-012. Alle Tofu- und
Sojaerzeugnisse 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 alsnchl. 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. Weichhölzer

A -mit Farbstoff
B -mit Konservierungsstoff
C -mit Antioxidationsmittel
D -mit Geschmacksverstärker
E -geschwefelt

F -geschwärtzt
G -mit Phosphat
H -mit Süßungsmitteln
I -enth. Phenylalaninquelle (Aspartam)
J -gewechelt

Die Aufstellung der Allergene bezieht sich auf die 14 Hauptallergene allergischer Lebensmittelsensibilisierungen (Allergien und Unverträglichkeiten). Eine Nennung erfolgt, wenn die vorbezogenen Stoffe oder daraus hergestellten Erzeugnisse verändert oder unverändert im Menü enthalten sind. Unvollständige und technisch unvermeidbare Übertragungen auf Produkte, die diese Allergene grundsätzlich nicht als Zutat enthalten, können wir nicht vollständig ausschließen. Diese sogenannten Kreuzkontaminationen sind nicht angegeben.