

KRÜMELS KINDER KARTE

Woche 38 vom 14.09.20 - 18.09.20

Max-Eichholz-Ring



MONTAG

Hauptessen für unsere vegetarischen Esser

Geflügelfrikadelle ^{1,4,4a}	BIO-Vollkornmakkaroni ^{4,4a}
mit Rahmsoße ^{4,4a,6,9} Erbsen und Kartoffeln	mit Tomatenwürfel in Käsesoße ^{1,4,4a,6,9} und Blattspinat ^{4,4a,6,9}

Erdbeeryoghurt⁶

vegetarisches Hauptessen

	3 Pfannkuchen ^{1,4,4a,6}
	mit kaltem Apfelmus

Paprikastick

Hauptessen für unsere vegetarischen Esser

Hühnerfrikassee ^{4,4a,6,9}	Tofufrikassee ^{4,4a,6,9,12} aus BIO-Tofu ¹²
mit Fingermöhren und BIO-Reis*	mit Fingermöhren und BIO-Reis*

Obst

vegetarisches Hauptessen

	2 Panierte Gemügestäbchen ^{1,4,4a,6,9}
	mit Kräuterquark ⁶ und Kartoffeln

Gurkenstick

Hauptessen für unsere vegetarischen Esser

Hamburger zum selber bauen	Hamburger zum selber bauen
Rindfleischpatti, Hamburgerbrötchen ^{4,4a,4e} Ketchup und Gurkenscheiben ^{10,H}	Falafelpatti ^{4,4a,9,12} Hamburgerbrötchen ^{4,4a,4e} Ketchup und Gurkenscheiben ^{10,H}

Obst

DIENSTAG



MITTWOCH



DONNERSTAG



FREITAG



-Logo entsprechen dem "DGE-Qualitätsstandard für die Schulpflege" und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) zertifiziert.



Die Menüs mit dem

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



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. 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 (Aspartam)
- J -gewachst

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