



KRÜMELS KINDER KARTE

Woche 39 vom 21.09.20 - 25.09.2020



MONTAG

Hauptessen	für unsere vegetarischen Esser
Gegrilltes Hähnchen-Hacksteak^{4,4a,6,9,10}	Vegetarisches paniertes Milchschnitzel^{1,4,4a,4d,6,12}
mit Blumenkohl in Bechamelseße ^{4,4a,6,9} (wird getrennt gegeben) und Kartoffeln	mit Blumenkohl in Bechamelseße ^{4,4a,6,9} (wird getrennt gegeben) und Kartoffeln
Grießpudding^{4,4a,6}	

DIENSTAG



vegetarisches Hauptessen	
Eieromelette^{1,6}	
mit Spinat ^{4,4a,6,9} und Kartoffelpüree ⁶	
Obst	



MITTWOCH

Hauptessen	für unsere vegetarischen Esser
3 Geflügelhackbällchen^{4,4a}	3 Kichererbsenbällchen^{4,4a,9}
mit Tomatensoße ^{4,4a,6} Mais und -Vollkornspiralen ^{*4,4a}	mit Tomatensoße ^{4,4a,6} Mais und -Vollkornspiralen ^{*4,4a}
Mandarinenquark⁶	



DONNERSTAG

vegetarisches Hauptessen	
Sojageschnetzeltes aus BIO-Soja^{*4,4a,6,12}	
mit Erbsen und -Reis [*]	
Obst	



FREITAG

Hauptessen	für unsere vegetarischen Esser
3 Fischstäbchen^{3,4,4a} (MSC, Seelachs)	Tomatencremesuppe^{4,4a,6}
mit dänische Remoulade ^{1,8,C} und Kartoffelpüree ⁶	mit Muschelnudeln ^{1,4,4a} und einem Baguettebrötchen ^{4,4a}
Knabbermöhre	

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

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



Die Menüs mit dem



- 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. Soja
 - 11 -enth. Sesam
 - 12 -enth. Soja (gen-tech-frei)
 - 13 -enth. Lupinen
 - 14 -enth. Weichlere
 - A -mit Farbstoff
 - B -mit Konservierungsmittel
 - 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 Lebensmittelreaktionen (Allergien und Unverträglichkeiten). Eine Nennung erfolgt, wenn die vorbezeichneten Stoffe oder daraus hergestellten Erzeugnisse verändert oder unverändert im Menü enthalten sind. Unbeachtliche und technisch unvermeidbare Übertragungen auf Produkte, die dieses Allergen grundsätzlich nicht als Zutat enthalten, können wir nicht vollständig ausschließen. Diese sogenannten Kreuzkontaminationen sind nicht angepöbten.