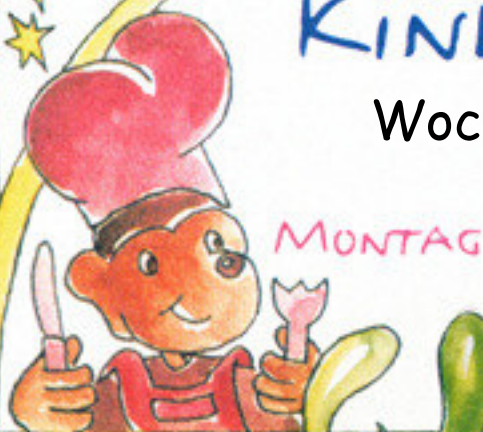


# KRÜMELS KINDER KARTE

Woche 15 vom 07.04.-11.04.2025

Schule Max-Eichholz-Ring



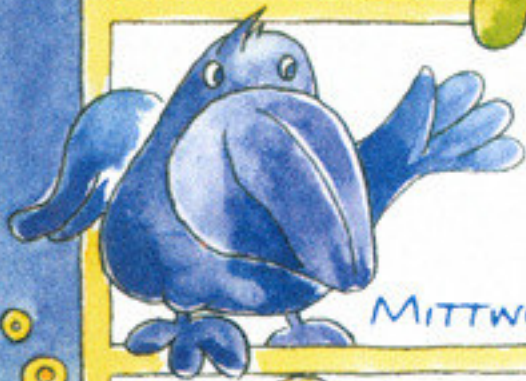
MONTAG

Menü	Extra-Menü für Vegetarier
<b>Crispy No Chicken-Schnitzel</b> <sup>4,4a,4d,9,12</sup>	---
mit vegetarischer Soße <sup>4,4a,6,9</sup> Mais und Kartoffeln	
Vanillepudding <sup>6</sup>	
Salatbar mit Eisberg, Möhre, Paprika, Gurke und American-Dressing <sup>1,6,9,10</sup>	

DIENSTAG



Menü	Extra-Menü für Vegetarier
<b>Lasagne vom Rind</b> <sup>4,4a,6,9</sup>	<b>Vegetarisches Frikassee</b> <sup>1,4,4a,4d,6,9</sup>
„traditionell Italienisch“	mit Erbsen und -Reis*
Obst	
Salatbar mit Lollo Rosso, -Mais*, Gurke und Joghurt-Dressing <sup>1,6,9,10</sup>	



MITTWOCH

Menü	Extra-Menü für Vegetarier
<b>4 vegane Mini Hackbällchen</b> <sup>4,4a,10</sup>	---
mit vegetarischer Bratensoße <sup>4,4a,6,9,10</sup> Möhren und Spätzle <sup>1,4,4a</sup>	
Mandarinquark <sup>6</sup>	
Salatbar mit Kopfsalat, Möhre, Rettich, Gurke und Kräuter-Dressing <sup>1,6,10</sup>	



DONNERSTAG

Menü	Extra-Menü für Vegetarier
<b>Hamburger zum selber bauen</b>	<b>Hamburger zum selber bauen</b>
Rindfleischpatti <sup>10</sup> Hamburgerbrötchen <sup>4,4a,11</sup> Käsescheibe <sup>6</sup> , Ketchup <sup>9</sup> und Gurkenscheiben <sup>10,H</sup>	„No Beef Burger“ <sup>4,4a,4c,12,A,C</sup> Hamburgerbrötchen <sup>4,4a,11</sup> Käsescheibe <sup>6</sup> , Ketchup <sup>9</sup> und Gurkenscheiben <sup>10,H</sup>
Schokohase <sup>6,12</sup>	
Salatbar mit Kohlrabi, Cocktail-Tomaten, -Mais* und Curry-Dressing <sup>1,6,10</sup>	



FREITAG

Menü	Extra-Menü für kein Fischesser
<b>Panierte Lachsschnitte</b> <sup>3,4,4a,10</sup> (Aquakultur)	<b>Karotten Rustikal</b>
mit Petersiliensoße <sup>4,4a,6,9</sup> und Kartoffeln	mit Petersiliensoße <sup>4,4a,6,9</sup> und Kartoffeln
Gurkenstick	
Salatbar mit Eisberg, Möhre, Paprika, Gurke und Tofu-Dressing <sup>1,6,9,10</sup>	

Unsere Zertifizierungsnummer: 123456789. Unsere Produkte und Komponenten entsprechen der EG-Ökoverordnung, zertifiziert durch DE-ÖKO-012. Alle Tofu- und Sojaprodukte sind ausschließlich Bio-Erzeugnisse.

Die Menüs und Komponenten mit dem -Logo entsprechen dem "DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen" und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert.



Die Auflistung der Allergene bezieht sich auf die 14 Hauptauslöser allergischer Lebensmittelreaktionen (Allergien und Unverträglichkeiten). Eine Nennung erfolgt, wenn die vorbeschriebenen 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 Zusatz 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/Sulfit
- 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