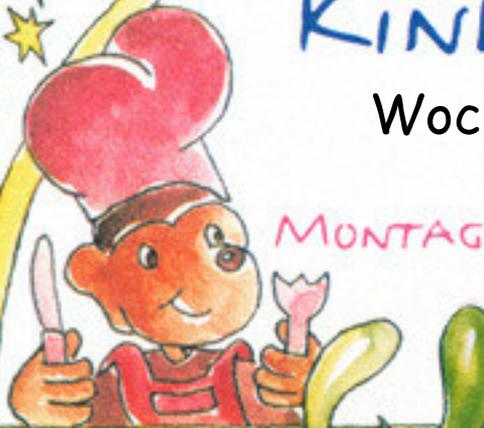


# KRÜMELS KINDER KARTE

Woche 21 vom 19.05.-23.05.2025

Schule Max-Eichholz-Ring



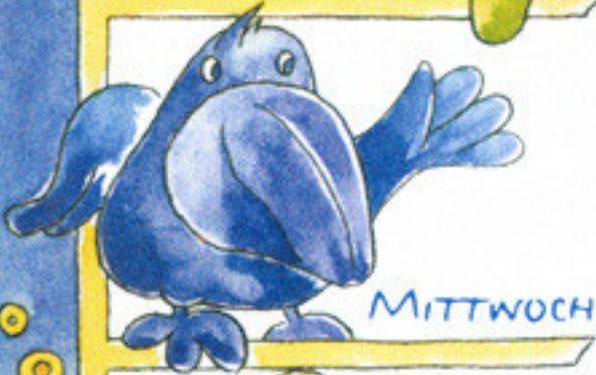
MONTAG

Menü	Extra-Menü für Vegetarier
<b>4 vegane Mini Hackbällchen</b> <sup>4,4a,10</sup>	---
mit milder Paprikasoße <sup>1,4,4a,6,9</sup> Erbsen und Kartoffelpüree <sup>6</sup>	
Schokopudding <sup>5</sup>	
Salatbar mit Eisberg, Möhre, Paprika, Gurke und French-Dressing <sup>1,5,10</sup>	

DIENSTAG



Menü	Extra-Menü für Vegetarier
<b>2 Geflügel Hot Dogs</b> <sup>4,4a,9,10,B,H</sup>	<b>2 Veggi Hot Dogs</b> <sup>4,4a,9,10,A,H</sup>
Geflügelwiener <sup>B,C</sup> Röstzwiebeln, Ketchup <sup>9</sup> Gurkenscheiben <sup>10,H</sup> und Hot Dog Brötchen <sup>4,4a</sup>	Veggi Wiener <sup>A</sup> Röstzwiebeln, Ketchup <sup>9</sup> Gurkenscheiben <sup>10,H</sup> und Hot Dog Brötchen <sup>4,4a</sup>
Obst	
Salatbar mit Lollo Rosso, -Mais*, Tomate, Gurke und Kräuter-Dressing <sup>1,5,10</sup>	



MITTWOCH

Menü	Extra-Menü für Vegetarier
<b>Grillen</b>	<b>Grillen</b>



DONNERSTAG

Menü	Extra-Menü für Vegetarier
<b>Putencarbonara</b> <sup>4,4a,6,9,B,6</sup>	<b>Tomatencarbonara</b> <sup>4,4a,6,9</sup>
mit -Spaghetti <sup>*4,4a</sup>	-Vollkornspaghetti <sup>*4,4a</sup>
Apfel-Möhrensalat	
Salatbar mit Eisberg, Rettich, Tomate und Joghurt-Dressing <sup>1,5,10</sup>	



FREITAG

Menü	Extra-Menü für kein Fischesser
<b>Panierte Seelachsschnitte</b> <sup>3,4,4a</sup> (MSC, Seelachs)	<b>Gemüsefrikadelle</b> <sup>1,4,4a,6,9</sup>
mit Erbsen-Fingermöhren, Kartoffeln und Kräuterquark <sup>6</sup> (aus Petersilie und Schnittlauch)	mit Erbsen-Fingermöhren, Kartoffeln und Kräuterquark <sup>6</sup> (aus Petersilie und Schnittlauch)
Paprikastick	
Salatbar mit Eisberg, Möhre, Radieschen, Gurke und Tahini-Dressing <sup>1,5,10</sup>	

Unsere Zertifizierungsnummer: -Salatbar mit Eisberg, Möhre, Radieschen, Gurke und Tahini-Dressing<sup>1,5,10</sup> 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 vorbezichneten 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 Zutat 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/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 Süßungsmittel
- J - gewachst