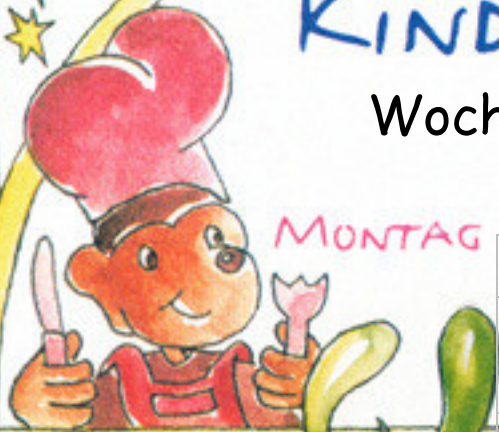


KRÜMELS KINDER KARTE

Woche 05 vom 27.01.-31.01.2025

Schule Max-Eichholz-Ring



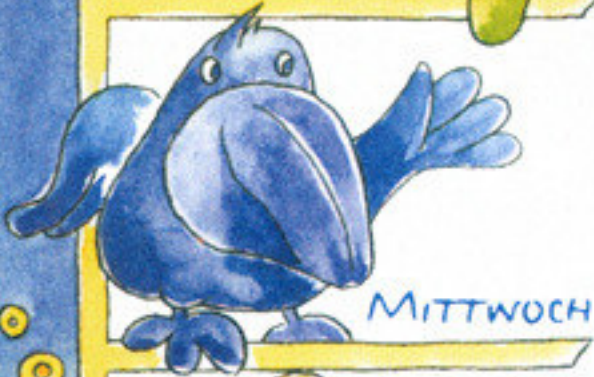
MONTAG

Menü	Extra-Menü für Vegetarier
Geflügelwiener ^{B,C}	4 vegane Mini Hackbällchen ^{4,4a,10}
mit Rahmsoße ^{4,4a,6,9} , Erbsen und Kartoffeln Rustik	mit milder Paprikasoße ^{1,4,4a,6,9} Erbsen und Kartoffelpüree ⁶
Vanillejoghurt ⁶	
Salatbar mit Eisberg, Möhre, Gurke, -Mais* und Joghurt-Dressing ^{1,6,10}	

DIENSTAG



Menü	Extra-Menü für Vegetarier
Eieromelette ^{1,6}	---
mit holländischer Soße ^{1,4,4a,6,9} Fingermöhren und -Reis*	
Obst	
Salatbar mit Chinakohl, Kohlrabi, -Mais*, Möhre und American-Dressing ^{1,6,9,10}	



MITTWOCH

Menü	Extra-Menü für Vegetarier
-Spiralnudeln* ^{4,4a}	---
mit Käsesoße ^{1,4,4a,6,9}	
Kirschquark ⁶	
Salatbar mit Eichblattsalat, Radieschen, Gurke, -Mais* und Joghurt-Dressing ^{1,6,10}	



DONNERSTAG

Menü	Extra-Menü für Vegetarier
Hähnchen-geschnetzeltes ^{4,4,6,9}	Vegetarisches Geschnetzeltes ^{1,4,4a,4d,6,9}
mit Mais und Eierknöpfe ^{1,4,4a,4e}	mit Mais und Eierknöpfe ^{1,4,4a,4e}
Obst	
Salatbar mit Endiviensalat, Möhre, Paprika, Gurke und Curry-Dressing ^{1,6,10}	



FREITAG

Menü	Extra-Menü für Fischesser
---	---

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.

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 vorbezeichneten 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