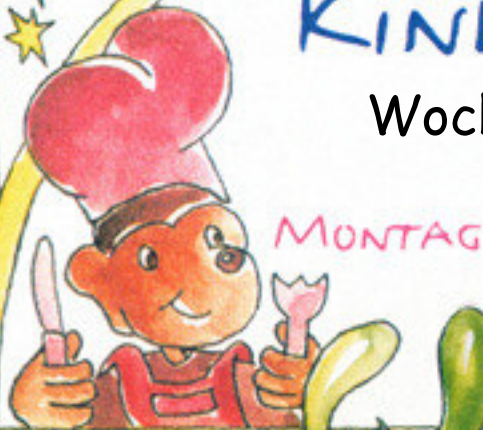


# KRÜMELS KINDER KARTE

Woche 07 vom 10.02.-14.02.2025

Schule Max-Eichholz-Ring



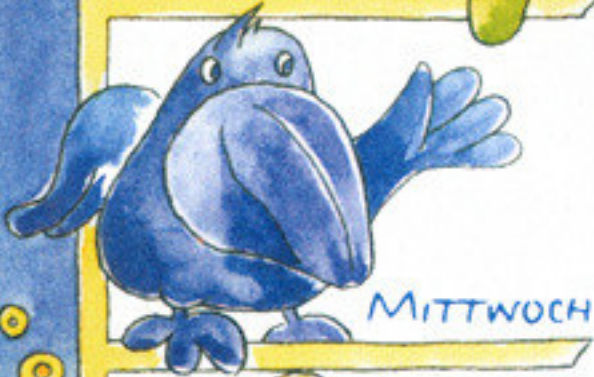
MONTAG

Menü	Extra-Menü für Vegetarier
<b>Pierogi Ruski<sup>1,4,4a,6</sup></b>	---
(Nudeltaschen mit Quarkfüllung) <sup>1,4,4a,6</sup> und Kräutersahnesoße <sup>4,4a,6,9</sup>	
Milchreis <sup>6</sup>	
Salatbar mit Eisberg, Möhre, Gurke, -Mais* und Kräuter-Dressing <sup>1,6,10</sup>	

DIENSTAG



Menü	Extra-Menü für Vegetarier
<b>Paniertes Milchschnitzel<sup>1,4,4a,4d,6,12</sup></b>	---
mit milder Paprikasoße <sup>1,4,4a,6,9</sup> Mais und -Gabelspaghetti* <sup>4,4a</sup>	
Obst	
Salatbar mit Chinakohl, Möhre, -Mais*, Rettich und Joghurt-Dressing <sup>1,6,10</sup>	



MITTWOCH

Menü	Extra-Menü für kein Fischesser
<b>Panierte Lachsschnitte<sup>3,4,4a,10</sup> (Aquakultur)</b>	<b>Vegane Fischfrikadelle<sup>4,4a,4b,10</sup></b>
mit Kräuter-Sahnesoße <sup>4,4a,6,9</sup> Möhren und -Reis*	mit Kräuter-Sahnesoße <sup>4,4a,6,9</sup> Möhren und -Reis*
Erdbeerquark <sup>6</sup>	
Salatbar mit Eichblattsalat, Gurke, Radieschen, -Mais* und Kräuter-Dressing <sup>1,6,10</sup>	



DONNERSTAG

Menü	Extra-Menü für Vegetarier
<b>3 Chicken Balls<sup>4,4a,4c,6</sup> (mit Käsefüllung)</b>	<b>No Chicken-Patty<sup>1,4,4a,4d,9,12</sup></b>
mit Tomatenfrischkäse-soße <sup>1,4,4a,6,9</sup> , Balkangemüse und Kartoffeln Rustik	mit Tomatenfrischkäse-soße <sup>1,4,4a,6,9</sup> , Balkangemüse und Kartoffeln Rustik
Obst	
Salatbar mit Endiviensalat, Möhre, Paprika, Gurke und American-Dressing <sup>1,6,9,10</sup>	



FREITAG

Menü	Extra-Menü für Vegetarier
<b>Chili con Carne vom Rind<sup>4,4a,9</sup></b>	<b>Chili sin Carne<sup>4,4a,9,12</sup></b>
mit -Reis*	mit -Vollkornreis*
Gurkensalat	
Salatbar mit Eisberg, Möhre, Tomate und Joghurt-Dressing <sup>1,6,10</sup>	

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 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 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/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 Konservierungsmittel
- C - mit Antioxidationsmittel
- D - mit Geschmacksverstärker
- E - geschwefelt

- F - geschwärzt
- G - mit Phosphat
- H - mit Süßungsmittel
- J - gewachst