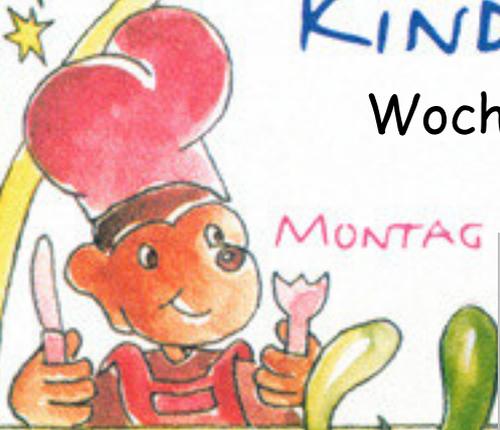


KRÜMELS KINDER KARTE

Woche 28 vom 08.07.-12.07.2024

Schule Max-Eichholz-Ring

MONTAG

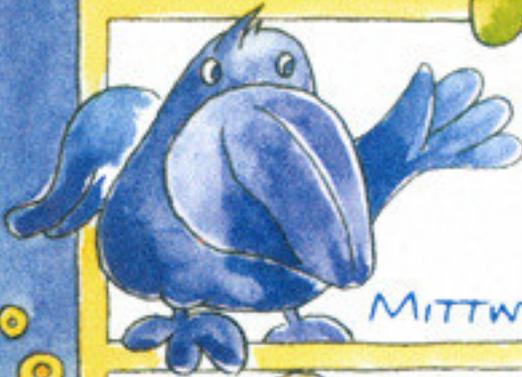


Menü	Extra-Menü für Vegetarier
BIO -Makkaroni* ^{4, 4a} BIO -Vollkornnudeln* ^{4, 4a} mit Tomatenwürfeln in Käsesoße ^{1, 4a, 6, 9} und Blattspinat ^{4, 4a, 6, 9}	--
Erdbeeryoghurt ⁶	
Salatbar bestückt mit Eisberg, rote und gelbe Paprika, Möhren, Gurken, Tomate, Mais, Zwiebeln und verschiedenen Soßen ^{1, 10}	

DIENSTAG



Menü	Extra-Menü für Vegetarier
BIO -Spiralnudeln* ^{4, 4a} mit veganer Bolognese ^{4, 4a} (aus Erbsenprotein)	---
Obst	
Salatbar bestückt mit Eisberg, rote und gelbe Paprika, Möhren, Gurken, Tomate, Mais, Zwiebeln und verschiedenen Soßen ^{1, 10}	



MITTWOCH

Menü	Extra-Menü für Vegetarier
Möhrencreme-Suppe ^{1, 4, 4a, 6, 9, 10} mit einen Geflügelwieners ^{B, C} und einer Laugenbrezel ^{4, 4a, 4c}	Möhrencreme-Suppe ^{1, 4, 4a, 6, 9, 10} mit einer Laugenbrezel ^{4, 4a, 4c}
Aprikosenquark ⁶	
Salatbar bestückt mit Eisberg, rote und gelbe Paprika, Möhren, Gurken, Tomate, Mais, Zwiebeln und verschiedenen Soßen ^{1, 10}	



DONNERSTAG

Menü	Extra-Menü für Vegetarier
BIO -Gabelspaghetti* ^{4, 4a} mit Tomatensoße ^{4, 4a, 6}	---
Banane	
Salatbar bestückt mit Eisberg, rote und gelbe Paprika, Möhren, Gurken, Tomate, Mais, Zwiebeln und verschiedenen Soßen ^{1, 10}	



FREITAG

Menü	Extra-Menü für kein Fisch Esser
Panierte Lachsschnitte ^{3, 4, 4a, 10} (Aquakultur) mit Kräuterquark ⁶ (aus Petersilie und Schnittlauch) Ofenkartoffeln und BIO -Reis*	Blumenkohl-Käse-Medaillon ^{1, 4, 4a, 6, 9} mit Petersiliensoße ^{4, 4a, 6, 9} und Kartoffelpüree ⁶ und BIO -Reis*
Möhrensalat	
Salatbar bestückt mit Eisberg, rote und gelbe Paprika, Möhren, Gurken, Tomate, Mais, Zwiebeln und verschiedenen Soßen ^{1, 10}	

Unsere Zertifizierungsnummer: *DE-SH-012-1204. **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 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