

# KRÜMELS KINDER KARTE

Woche 41 vom 07.10.-11.10.2024

Schule Max-Eichholz-Ring

MONTAG



Menü	Extra-Menü für Vegetarier
<b>Bunte Gemüse-Kartoffelsuppe</b> <sup>4,4a,9</sup>	<b>Eieromelette</b> <sup>1,6</sup>
mit einem Geflügelwürstchen <sup>B,C</sup> und einem Brötchen <sup>4,4a</sup>	mit gestobten Möhren <sup>4,4a,6,9</sup> und Kartoffeln
Vanillepudding <sup>6</sup>	
Salatbar mit Eisberg, Möhre, -Mais*, Gurke und Kräuter-Dressing <sup>1,6,10</sup>	

DIENSTAG



Menü	Extra-Menü für Vegetarier
<b>Vegetarisches Frikassee</b> <sup>1,4,4a,4d,6,9</sup>	---
mit Mais und -Reis*	
Obst	
Salatbar mit Chinakohl, -Mais*, Radieschen, Möhre, und Curry-Dressing <sup>1,6,10</sup>	

MITTWOC



Menü	Extra-Menü für Vegetarier
-Spaghetti* <sup>4,4a</sup>	-Vollkornspaghetti* <sup>4,4a</sup>
mit Rinderbolognaise <sup>4,4a</sup>	mit Linsenbolognaise <sup>4,4a,9</sup>
Bananenquark <sup>6</sup>	
Salatbar mit Eichblattsalat, Radieschen, Rettich, Gurke und Joghurt-Dressing <sup>1,6,10</sup>	

DONNERSTAG



Menü	Extra-Menü für Vegetarier
<b>4 vegane Hackbällchen</b> <sup>4,4a,10</sup>	---
mit vegetarischer Rahmsoße <sup>4,4a,6,9</sup> Brokkoli und Kartoffelpüree <sup>6</sup>	
Obst	
Salatbar mit Endiviensalat, Möhre, -Mais*, Paprika und American-Dressing <sup>1,6,9,10</sup>	

FREITAG



Menü	Extra-Menü für kein Fisch Esser
<b>Panierte Lachsschnitte</b> <sup>3,4,4a,10</sup> (Aquakultur)	<b>Vegane Fischfrikadelle</b> <sup>4,4a,4d</sup>
mit Kräuterquark <sup>6</sup> (aus Petersilie und Schnittlauch) und Kartoffeln	mit Kräuterquark <sup>6</sup> (aus Petersilie und Schnittlauch) und Kartoffeln
Gurkenstick	
Salatbar mit Römersalat, Möhre, Cocktail-Tomaten, Gurke und American-Dressing <sup>1,6,9,10</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 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/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