

KRÜMELS KINDER KARTE

Woche 42 vom 14.10.-18.10.2024

Schule Max-Eichholz-Ring



MONTAG

Menü Extra-Menü für Vegetarier

Paniertes Milchschnitzel ^{1,4,4a,4d,6,12}	---
mit karibischer Kokossoße ^{1,4,4a,6,9} Brechbohnen und Kartoffelpüree ⁶	
Mangojoghurt ⁶	
Salatbar mit Eisberg, Möhre, Cocktail-Tomaten, Gurke und Dill-Dressing ^{1,6,10}	

DIENSTAG



Menü Extra-Menü für Vegetarier

Köfta-Rindfleisch-Frikadelle ^{1,4,4a,6}	Kleine Ofenkartoffeln Rustik
mit Gemüse und Weichkäse ⁶ gefüllt mit roter Soße ^{4,4,6} und -Reis*	mit Erbsen-Fingermöhren und Kräuterquark ⁶ (aus Petersilie und Schnittlauch)
Obst	
Salatbar mit Lollo Rosso, Möhre, Kohlrabi, Gurke und Joghurt-Dressing ^{1,6,10}	

Menü Extra-Menü für Vegetarier

Lunchpaket	---



MITTWOCH

Menü Extra-Menü für Vegetarier

Rindergulasch ^{1,4a,6,9}	Geschnetzeltes aus Bio - Soja ^{*4,4a,6,12}
mit Karotten und Spätzle ^{1,4,4a}	mit Karotten und Spätzle ^{1,4,4a}
Quark-Früchtemüslis ^{4,4d,6}	
Salatbar mit Eisberg, Möhre, Gurke, -Mais* und French-Dressing ^{1,6,10}	

DONNERSTAG



Menü Extra-Menü für kein Fisch Esser

3 Fischstäbchen ^{3,4,4a} (MSC. Seelachs)	Eieromlette ^{1,6}
mit Rahmspinat ^{4,4a,6,9} und Kartoffeln	mit Rahmspinat ^{4,4a,6,9} und Kartoffeln
Obst	
Salatbar mit Eisberg, Möhre, Radieschen, Gurke und American-Dressing ^{1,6,9,10}	



FREITAG

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 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. Lupinien
- 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