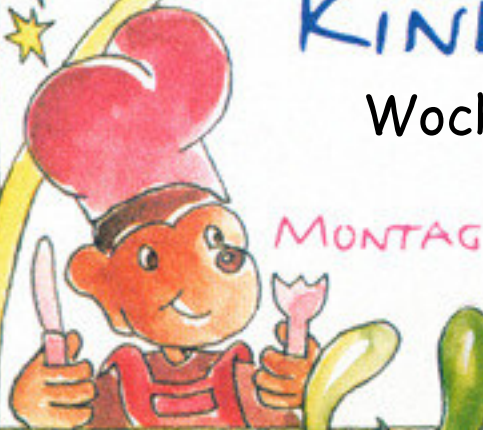


# KRÜMELS KINDER KARTE

Woche 39 vom 23.09.-27.09.2024

Schule Max-Eichholz-Ring



MONTAG

Tag der Schulverpflegung

Extra-Menü für Vegetarier

<b>Veganes Kartoffelgratin<sup>A</sup></b>	---
mit veganem Käse überbacken und Brokkoli	
Erdbeeryoghurt <sup>F</sup>	
Salatbar mit Eisberg, Möhre, Paprika, Gurke und American-Dressing <sup>1,6,9,10</sup>	

DIENSTAG



Menü

Extra-Menü für Vegetarier

<b>BIO -Spiralnudel<sup>*4,4a</sup></b>	<b>BIO -Spiralnudel<sup>*4,4a</sup></b>
mit Rinderbolognaise <sup>4,4a</sup>	mit veganer Bolognaise aus Erbsenprotein <sup>4,4a</sup>
Obst	
Salatbar mit Lollo Rosso, <b>BIO</b> -Mais <sup>*</sup> , Möhre, Paprika, Gurke, und Joghurt-Dressing <sup>1,6,10</sup>	

Menü

Extra-Menü für Vegetarier

<b>Paniertes No Chicken Steak<sup>4,4a,4d,9,12</sup></b>	---
mit Champignonrahmsoße <sup>4,4a,6</sup> Erbsen und Schupfnudeln <sup>1,4,4a</sup>	
Erdbeerquark <sup>F</sup>	
Salatbar mit Eichblattsalat, Gurke, Radieschen, <b>BIO</b> -Mais <sup>*</sup> und Kräuter-Dressing <sup>1,6,10</sup>	



MITTWOCH

Menü

Extra-Menü für Vegetarier

<b>Hamburger zum selber bauen</b>	<b>Hamburger zum selber bauen</b>
Rindfleischpatti <sup>10</sup> Hamburgerbrötchen <sup>4,4a,11</sup> Ketchup <sup>9</sup> und Gurkenscheiben <sup>10,H</sup>	„No Beef Burger“ <sup>4,4a,4c,12,A,C</sup> Hamburgerbrötchen <sup>4,4a,11</sup> Ketchup <sup>9</sup> und Gurkenscheiben <sup>10,H</sup>
Banane	
Salatbar mit Eisberg, Rettich, Tomate, <b>BIO</b> -Mais <sup>*</sup> und Curry-Dressing <sup>1,6,10</sup>	

DONNERSTAG



Menü

Extra-Menü für kein Fisch Esser

<b>3 Fischstäbchen<sup>3,4,4a</sup></b> (MSC, Seelachs)	<b>Blumenkohl-Käse-Medaillon<sup>1,4,4a,6,9</sup></b>
mit Petersiliensoße <sup>4,4a,6,9</sup> und Kartoffelpüree <sup>6</sup>	mit Petersiliensoße <sup>4,4a,6,9</sup> und Kartoffelpüree <sup>6</sup>
Möhrensalat	
Salatbar mit Eisberg, Kohlrabi, Radieschen, Gurke und American-Dressing <sup>1,6,9,10</sup>	



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 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