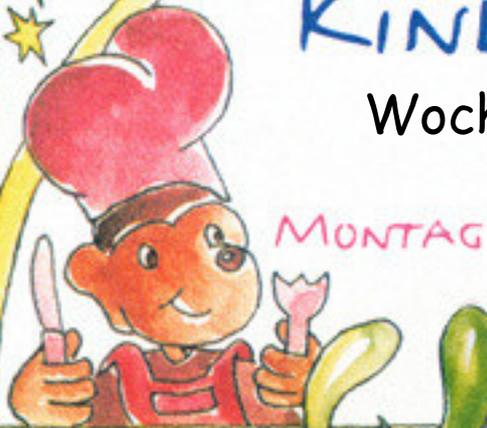


KRÜMELS KINDER KARTE

Woche 23 vom 02.06.-06.06.2025

Schule Max-Eichholz-Ring



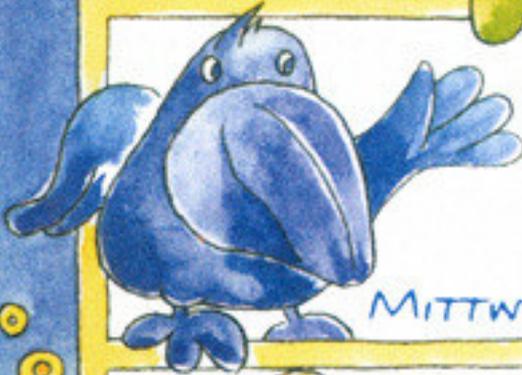
MONTAG

Menü	Extra-Menü für Vegetarier
Vegetarische Tortellini^{1, 4, 4a, 6}	---
mit Käsefüllung ⁶ und Käsesoße ^{1, 4, 4a, 6, 9}	
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, 4a, 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}	



MITTWOCH

Menü	Extra-Menü für Vegetarier
- Vollkornmakaroni^{1, 4, 4a}	---
mit grüner Pesto-Sahnesoße ^{1, 4, 4a, 6, 9} (aus Sonnenblumenkernen, Basilikum und Grana Padano ^{1, 6})	
Möhrensalat	
Salatbar mit Kopfsalat, Möhre, Radieschen, und American-Dressing ^{1, 6, 9, 10}	

DONNERSTAG



Menü	Extra-Menü für Vegetarier
Rindergulasch^{1, 4a, 6, 9}	Geschnetzeltes aus Bio-Soja^{1, 4, 4a, 6, 12}
mit Karotten und Spätzle ^{1, 4, 4a}	mit Karotten und Spätzle ^{1, 4, 4a}
Quark-Früchtemüsli ^{1, 4, 6, 6}	
Salatbar mit Eisberg, Möhre, Gurke, -Mais [*] und French-Dressing ^{1, 6, 10}	



FREITAG

Menü	Extra-Menü für kein Fischesser
3 Fischstäbchen^{3, 4, 4a} (MSC. Seelachs)	Eieromelette^{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}	

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. Lupinene
- 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