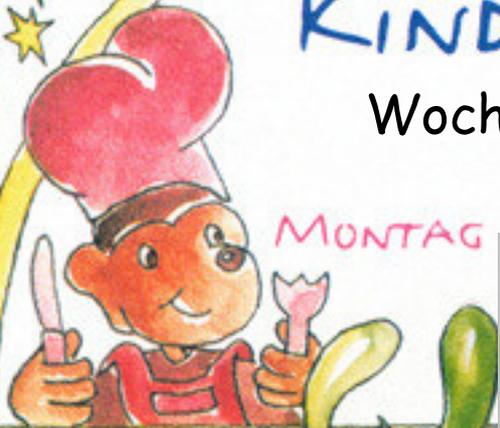


KRÜMELS KINDER KARTE

Woche 24 vom 09.06.-13.06.2025

Schule Max-Eichholz-Ring



MONTAG

Menü

Extra-Menü für Vegetarier

---	---

DIENSTAG



Menü

Extra-Menü für Vegetarier

Hähnchenkebab	Pierogi Ruski^{1,4,4a,6}
mit Zwiebeln, Tzatziki ⁶ und -Reis*	(Nudeltaschen mit Kartoffel-Quarkfüllung ^{1,4,4a,6}) mit Kräutersoße ^{4,4a,6,9}
Obst	
Salatbar mit Lollo Rosso, Cocktail-Tomate, Gurke, Rettich und Dill-Dressing ^{1,6,10}	

Menü

Extra-Menü für Vegetarier

Gemüsebolognese^{4,4a,6,9} aus Karotte, Tomate, Zwiebeln, Sellerie⁹, Porree	---
mit -Vollkorn-makkaroni* ^{4,4a}	
Obst	
Salatbar mit Kopfsalat, Möhre, Rettich, Gurke, und Joghurt-Dressing ^{1,6,10}	

Menü

Extra-Menü für Vegetarier

Gemüsesuppe⁹ aus Karotten, Bohnen, Erbsen, Kohlrabi, Blumenkohl, Sellerie⁹, Porree	Gemüsesuppe^{1,6,9} aus Karotten, Bohnen, Erbsen, Kohlrabi, Blumenkohl, Sellerie⁹, Porree
mit Hühnerfleischeinlage und einem Mehrkornbaguette-brötchen ^{4,4a,4b,4c,4d}	mit Eieinlage ^{1,6} und einem Mehrkornbaguette-brötchen ^{4,4a,4b,4c,4d}
Erdbeerquark ⁶	
Salatbar mit Eisberg, Kohlrabi, Paprika, Gurke und Joghurt-Dressing ^{1,6,10}	

DONNERSTAG



Menü

Extra-Menü für Vegetarier

Lasagne vom Rind^{4,4a,6,9}	Knusperfrikadelle^{4,4a}
Traditionell mit Käse ⁶ überbacken	mit Rahmspinat ^{4,4a,6,9} und Kartoffeln
Gurkenstück	
Salatbar mit Eisberg, Möhre, Radieschen, Gurke und Kräuter-Dressing ^{1,6,10}	

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 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. 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