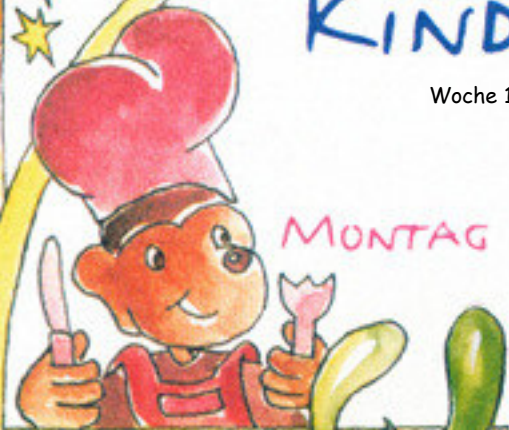


KRÜMELS KINDER KARTE

Woche 17 vom 22.04.24 - 26.04.24

Schule an den Teichwiesen



MONTAG

---	Knusperfrikadelle^{4,4a}
	mit veget. Bratensoße ^{4,4a,6,9} , Fingermöhren und Kartoffeln
	Erdbeeryoghurt ⁶
	Salatbar mit Eisberg, Möhre, Gurke, -Mais* und Curry-Dressing ^{1,6,10}



DIENSTAG

---	3 Pfannkuchen^{1,4,4a,6}
	mit kaltem Apfelmus ^c
	Obst
	Salatbar mit Lollo Rosso, -Mais*, Möhre, Gurke und Joghurt-Dressing ^{1,6,10}



MITTWOCH

Hähnchenmedallion	paniertes No Chicken Steak^{4,4a,4d,9,12}
mit Champignonrahmsoße ^{4,4a,6} , Erbsen und -Reis*	mit Champignonrahmsoße ^{4,4a,6} , Erbsen und -Reis*
	Mandarinenquark ⁶
	Salatbar mit Eichblattsalat, Gurke, Radieschen, -Mais* und American-Dressing ^{1,6,9,10}



DONNERSTAG

---	-Gabelspaghetti* ^{4,4a}
	mit Tomatensoße ^{4,4a,6}
	Banane
	Salatbar mit Endiviensalat, Möhre, Paprika, Gurke und Curry-Dressing ^{1,6,10}



FREITAG

3 Fischstäbchen^{3,4,4a} (MSC, Seelachs)	Blumenkohl-Käse-Medallion^{1,4,4a,6,9}
mit Petersiliensoße ^{4,4a,6,9} und Kartoffelpüree ⁶	mit Petersiliensoße ^{4,4a,6,9} und Kartoffelpüree ⁶
	Möhrensalat
	Salatbar mit Römersalat, -Mais*, Tomaten und Dill-Dressing ^{1,6,10}

Die Menüs und Komponenten mit dem Logo entsprechen dem "DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung" und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) zertifiziert.

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 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. 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