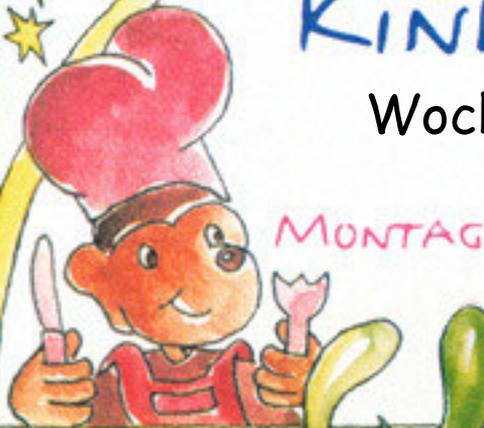


KRÜMELS KINDER KARTE

Woche 28 vom 08.07.-12.07.2024

Schule Teichwiesen



MONTAG

Menü	Extra-Menü für Vegetarier
Knusperfrikadelle ^{4,4a}	--
mit vegetarischer Rahmsoße ^{4,4a,6,9} Fingermöhren und Kartoffeln	
Erdbeeryoghurt ⁶	
Salatbar mit Eisberg, Möhre, Paprika, Gurke und American-Dressing ^{1,6,9,10}	

DIENSTAG



Menü	Extra-Menü für Vegetarier
-Spiralnudel ^{*4,4a}	--
mit veganer Bolognese ^{4,4a} (aus Erbsenprotein)	
Obst	
Salatbar mit Lollo Rosso, -Mais*, Möhre, Paprika, Gurke und Joghurt-Dressing ^{1,6,10}	

Menü

Extra-Menü für Vegetarier

Hähnchenmedaillon	Paniertes No Chicken Steak ^{4,4a,4d,9,12}
mit Champignon-rahmsoße ^{4,4a,6} Erbsen und - Reis*	mit Champignon-rahmsoße ^{4,4a,6} Erbsen und -Reis*
Obst	
Salatbar mit Kopfsalat, Möhre, Rettich, Gurke und Joghurt-Dressing ^{1,6,10}	

MITTWOCH

Menü

Extra-Menü für Vegetarier

-Gabelspaghetti ^{*4,4a}	---
mit Tomatensoße ^{4,4a,6}	
Banane	
Salatbar mit Eisberg, Rettich, Tomate, -Mais* und Curry-Dressing ^{1,6,10}	

DONNERSTAG



Menü

Extra-Menü für kein Fisch Esser

3 Fischstäbchen ^{3,4,4a} (MSC, Seelachs)	Blumenkohl-Käse-Medaillon ^{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 Eisberg, Kohlrabi, 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 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 Konservierungsmittel
C - mit Antioxidationsmittel
D - mit Geschmacksverstärker
E - geschwefelt

F - geschwärzt
G - mit Phosphat
H - mit Süßungsmittel
J - gewachst