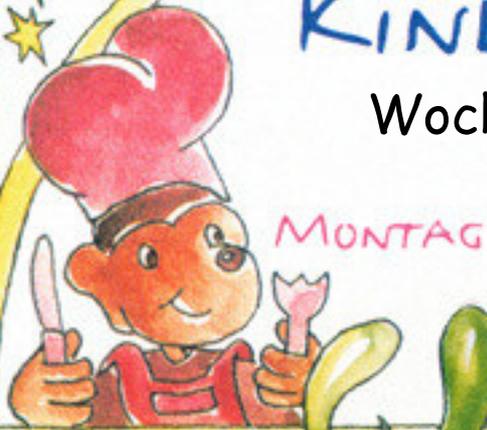


# KRÜMELS KINDER KARTE

Woche 29 vom 15.07.-19.07.2024

Schule Teichwiesen



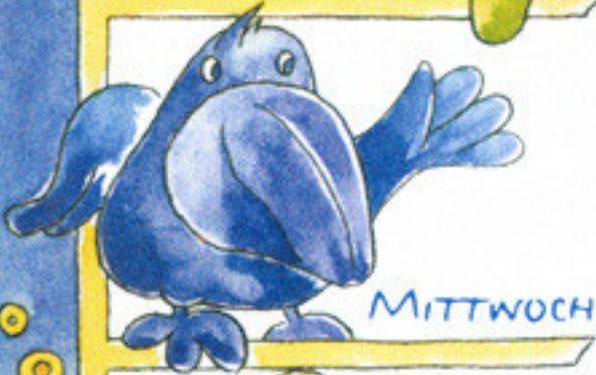
MONTAG

Menü	Extra-Menü für Vegetarier
<b>Rindfleischsoße á la Chili con Carne<sup>4,4a,9,C</sup></b> aus roten Bohnen, Mais und Paprika mit -Reis*	<b>Chili sin Carne<sup>4,4a,9,12,C</sup></b> aus roten Bohnen, Mais und Paprika, Bio-Soja <sup>12</sup> mit -Reis*
Kirschjoghurt <sup>6</sup>	
Salatbar mit Eisberg, Möhre, Paprika, Gurke und French-Dressing <sup>1,6,10</sup>	

DIENSTAG



Menü	Extra-Menü für Vegetarier
<b>-Gabelspaghetti<sup>4,4a</sup></b> mit Tomatensoße <sup>4,4a,6</sup>	---
Obst	
Salatbar mit Lollo Rosso, -Mais*, Tomate, Gurke und Kräuter-Dressing <sup>1,6,10</sup>	



MITTWOCH

Menü	Extra-Menü für Vegetarier
<b>Milchreis<sup>6</sup></b> mit Apfelmus <sup>c</sup>	---
Obst	
Salatbar mit Kopfsalat, Möhre, Rettich, Gurke und American-Dressing <sup>1,6,9,10</sup>	



DONNERSTAG

Menü	Extra-Menü für Vegetarier
<b>Bratreis aus Bio-Reis*</b> mit Ei <sup>1,6,9</sup>	---
mit Mais und Ketchupsoße <sup>9,10</sup>	
Apfel-Möhrensalat	
Salatbar mit Eisberg, Rettich, Tomate und Joghurt-Dressing <sup>1,6,10</sup>	



FREITAG

Menü	Extra-Menü für kein Fisch Esser
<b>Panierte Seelachsschnitte<sup>3,4,4a</sup></b> (MSC, Seelachs) mit Erbsen-Fingermöhren, Kartoffeln und Kräuterquark <sup>6</sup> (aus Petersilie und Schnittlauch)	<b>Gemüsefrikadelle<sup>1,4,4a</sup></b> mit Erbsen-Fingermöhren, Kartoffeln und Kräuterquark <sup>6</sup> (aus Petersilie und Schnittlauch)
Paprikastick	
Salatbar mit Eisberg, Möhre, Radieschen, Gurke und Joghurt-Dressing <sup>1,6,10</sup>	

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