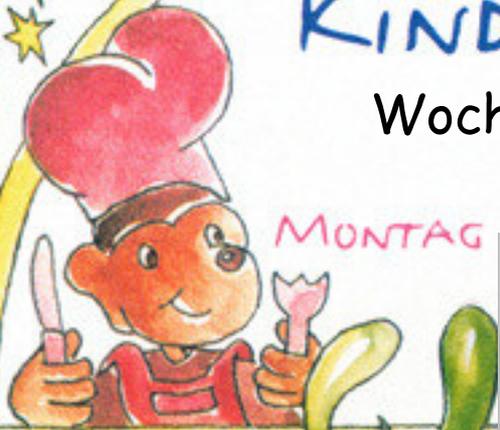


KRÜMELS KINDER KARTE

Woche 45 vom 04.11.-08.11.2024

Schule Teichwiesen

MONTAG



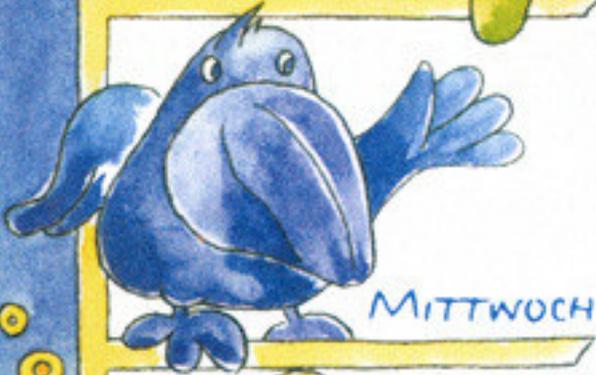
Menü	Extra-Menü für Vegetarier
Bolognese ^{4,4a,9} aus roten Linsen, Karotten, Tomaten	---
mit -Spiralnudeln ^{*4,4a}	
	Vanillepudding ⁶
Salatbar mit Eisberg, Möhre, Paprika, Gurke und American-Dressing ^{1,6,9,10}	

DIENSTAG



Menü	Extra-Menü für Vegetarier
Vegetarisches Frikassee ^{1,4,4a,4d,6,9}	---
mit Erbsen und -Reis [*]	
	Obst
Salatbar mit Lollo Rosso, -Mais [*] , Gurke und Joghurt-Dressing ^{1,6,10}	

MITTWOCH



Menü	Extra-Menü für Vegetarier
Rinderfrikadelle ^{1,4,4a,9,10}	4 vegane Mini Hackbällchen ^{4,4a,10}
mit Bratensoße ^{4,4a,6,9} Möhren und Spätzle ^{1,4,4a}	mit vegetarischer Bratensoße ^{4,4a,6,9,10} Möhren und Spätzle ^{1,4,4a}
	Mandarinenquark ⁶
Salatbar mit Kopfsalat, Möhre, Rettich, Gurke und Kräuter-Dressing ^{1,6,10}	

DONNERSTAG



Menü	Extra-Menü für Vegetarier
-Vollkornmakkaroni ^{*4,4a}	---
mit Blattspinat ^{4,4a,6,9} und Tomatenwürfel in Käsesoße ^{1,4,4a,6,9}	
	Banane
Salatbar mit Kohlrabi, Cocktail-Tomaten, -Mais [*] und Curry-Dressing ^{1,6,10}	

FREITAG



Menü	Extra-Menü für kein Fischesser
Panierte Lachsschnitte ^{3,4,4a,10} (Aquakultur)	Karotten Rustikal
mit Petersiliensoße ^{4,4a,6,9} und Kartoffeln	mit Petersiliensoße ^{4,4a,6,9} und Kartoffeln
	Gurkenstick
Salatbar mit Eisberg, Möhre, Radieschen, Gurke und Italian-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