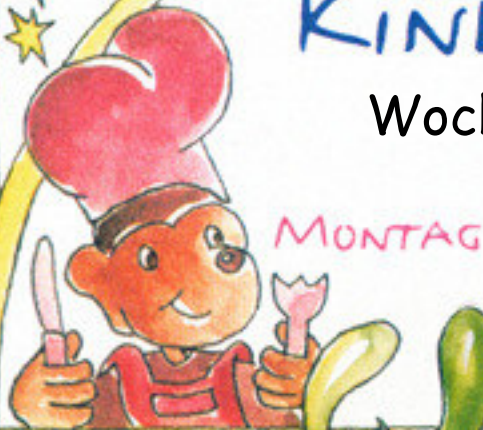


# KRÜMELS KINDER KARTE

Woche 07 vom 10.02.-14.02.2025

Schule Teichwiesen



MONTAG

Menü	Extra-Menü für Vegetarier
<b>Pierogi Ruski</b> <sup>1,4,4a,6</sup>	---
(Nudeltaschen mit Quarkfüllung) <sup>1,4,4a,6</sup> und Kräutersahnesoße <sup>4,4a,6,9</sup>	
Milchreis <sup>6</sup>	
Salatbar bestückt mit roten und gelben Paprika, Möhren, Gurken, Tomaten, Mais, Zwiebeln und verschiedene Soßen <sup>1,6,10</sup>	

DIENSTAG



Menü	Extra-Menü für Vegetarier
<b>Hähnchensteak</b>	<b>Paniertes Milchschnitzel</b> <sup>1,4,4a,4d,6,12</sup>
mit milder Paprikasoße <sup>1,4,4a,6,9</sup> Mais, Kohlrabi, Schupfnudeln <sup>1,4,4a</sup> und -Gabelspaghetti <sup>*4,4a</sup>	mit milder Paprikasoße <sup>1,4,4a,6,9</sup> Mais, Kohlrabi, Schupfnudeln <sup>1,4,4a</sup> und -Gabelspaghetti <sup>*4,4a</sup>
Obst	
Salatbar bestückt mit roten und gelben Paprika, Möhren, Gurken, Tomaten, Mais, Zwiebeln und verschiedene Soßen <sup>1,6,10</sup>	



MITTWOCH

Menü	Extra-Menü für kein Fischesser
<b>Panierte Lachsschnitte</b> <sup>3,4,4a,10</sup> (Aquakultur)	<b>Vegane Fischfrikadelle</b> <sup>4,4a,4b,10</sup>
mit Kräuter-Sahnesoße <sup>4,4a,6,9</sup> Möhren, Rahmspinat <sup>4,4a,6,9</sup> , Kartoffelofengemüse und -Reis <sup>*</sup>	mit Kräuter-Sahnesoße <sup>4,4a,6,9</sup> Möhren, Rahmspinat <sup>4,4a,6,9</sup> , Kartoffelofengemüse und -Reis <sup>*</sup>
Erdbeerquark <sup>8</sup>	
Salatbar bestückt mit roten und gelben Paprika, Möhren, Gurken, Tomaten, Mais, Zwiebeln und verschiedene Soßen <sup>1,6,10</sup>	



DONNERSTAG

Menü	Extra-Menü für Vegetarier
<b>No Chicken-Patty</b> <sup>1,4,4a,4d,9,12</sup>	---
mit Tomatenfrischkäsesoße <sup>1,4,4a,6,9</sup> Balkangemüse, Blumenkohl, Spätzle <sup>1,4,4a</sup> und Kartoffeln Rustik	
Obst	
Salatbar bestückt mit roten und gelben Paprika, Möhren, Gurken, Tomaten, Mais, Zwiebeln und verschiedene Soßen <sup>1,6,10</sup>	



FREITAG

Menü	Extra-Menü für Vegetarier
<b>Lange -Spaghetti</b> <sup>*4,4a</sup>	---
mit Tomatensoße <sup>4,4a,6</sup>	
Gurkensalat	
Salatbar bestückt mit roten und gelben Paprika, Möhren, Gurken, Tomaten, Mais, Zwiebeln und verschiedene Soßen <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 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. Lupinien
- 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