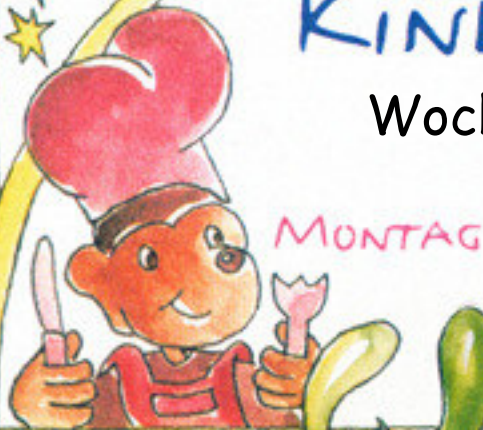


# KRÜMELS KINDER KARTE

Woche 08 vom 17.02.-21.02.2025

## Schule Teichwiesen



MONTAG

Menü	Extra-Menü für Vegetarier
<b>Rühreier<sup>1,6,9</sup></b>	---
mit weißer Soße <sup>4,4a,6,9</sup> Brechbohnen, Kohlrabi, Couscous <sup>4,4a</sup> und Kartoffeln	
Grießpudding <sup>4,4a,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 kein Fischesser
<b>Fischfrikadelle<sup>3,4,4a,6,10</sup> (MSC, Seelachs)</b>	<b>Vegane Fischfrikadelle<sup>4,4a,4b,10</sup></b>
mit gelben und roten Karotten, kleine Ofenkartoffeln, -Reis* und Sour Creme <sup>1,6,10</sup>	mit gelben und roten Karotten, kleine Ofenkartoffeln, -Reis* und Sour Creme <sup>1,6,10</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 Vegetarier
<b>Kaiserschmarrn<sup>1,4,4a,6</sup></b>	---
mit Apfelmus <sup>c</sup> und Vanillesoße <sup>6</sup>	
Mandarinenquark <sup>k</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>Rinder-geschnetzeltes<sup>4,4a,6,9</sup></b>	<b>Sojageschnetzeltes<sup>4,4a,6,12</sup> aus BIO-Soja<sup>*12</sup></b>
mit Erbsen, Pfannengemüse <sup>9</sup> mediterran, Eierknöpfe <sup>1,4,4a,4e</sup> und -Reis*	mit Erbsen, Pfannengemüse <sup>9</sup> mediterran, Eierknöpfe <sup>1,4,4a,4e</sup> und -Reis*
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>Tortellinigemüseauflauf<sup>4,4a,6</sup></b>	---
mit Käse <sup>6</sup> überbacken	
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 vorbeschriebenen 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