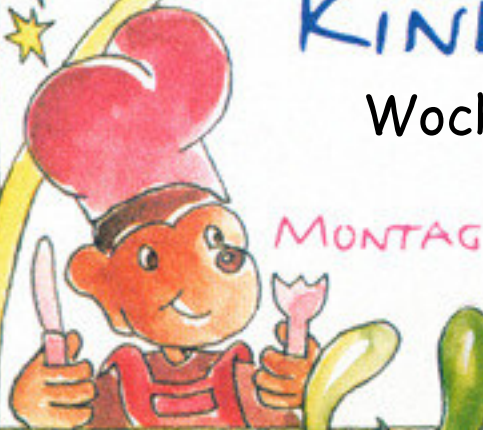


KRÜMELS KINDER KARTE

Woche 09 vom 24.02.-28.02.2025

Schule Teichwiesen



MONTAG

Menü	Extra-Menü für Vegetarier
Geflügelfrikadelle^{1,4,4a,9,10}	Knusperfrikadelle^{4,4a}
mit Bratensoße ^{4,4a,6,9} Fingermöhren, Blumenkohl, Spätzle ^{1,4,4a} und Kartoffeln	mit vegetarischer Rahmsoße ^{4,4a,6,9} Fingermöhren, Blumenkohl, Spätzle ^{1,4,4a} und Kartoffeln
Erdbeeryoghurt ⁶	
Salatbar bestückt mit roten und gelben Paprika, Möhren, Gurken, Tomaten, Mais, Zwiebeln und verschiedene Soßen ^{1,6,10}	

DIENSTAG



Menü	Extra-Menü für Vegetarier
BIO-Spiralnudeln^{*4,4a}	---
mit veganer Bolognese aus Erbsenprotein ^{4,4a} und	
BIO-Vollkornspiralen^{*4,4a}	
Obst	
Salatbar bestückt mit roten und gelben Paprika, Möhren, Gurken, Tomaten, Mais, Zwiebeln und verschiedene Soßen ^{1,6,10}	



MITTWOCH

Menü	Extra-Menü für Vegetarier
Paniertes No Chicken Steak^{4,4a,4d,9,12}	---
mit Champignonrahmsoße ^{4,4a,6} Erbsen, Romanesco, Kartoffelpüree ⁶ und Schupfnudeln ^{1,4,4a}	
Salatbar bestückt mit roten und gelben Paprika, Möhren, Gurken, Tomaten, Mais, Zwiebeln und verschiedene Soßen ^{1,6,10}	



DONNERSTAG

Menü	Extra-Menü für Vegetarier
3 Vegane Nuggets^{4,4a}	---
mit Rahmsoße ^{4,4a,6,9} Kohlrabi, Rotkohl ^{4,4a} , Eierknöpfe ^{1,4,4a,4e} und BIO-Reis[*]	
Salatbar bestückt mit roten und gelben Paprika, Möhren, Gurken, Tomaten, Mais, Zwiebeln und verschiedene Soßen ^{1,6,10}	



FREITAG

Menü	Extra-Menü für kein Fischesser
Panierte Lachsschnitte^{3,4,4a,10} (Aquakultur)	Blumenkohl-Käse- Medaillon^{1,4,4a,6,9}
mit Kräuterquark ⁶ (aus Petersilie und Schnittlauch), kleine Ofenkartoffeln (Rustik) und Kartoffelpüree ⁶	mit Petersiliensoße ^{4,4a,6,9} , kleine Ofenkartoffeln (Rustik) und Kartoffelpüree ⁶
Salatbar bestückt mit roten und gelben Paprika, Möhren, Gurken, Tomaten, Mais, Zwiebeln und verschiedene Soßen ^{1,6,10}	

Unsere Zertifizierungsnummer: *DE-SH-012-124. Alle Tofu- und Sojaprodukte sind ausschließlich Bio-Erzeugnisse.

Die Menüs und Komponenten mit 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 Konservierungsstoff
- C - mit Antioxidationsmittel
- D - mit Geschmacksverstärker
- E - geschwefelt

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