

# KRÜMELS KINDER KARTE

Woche 49 vom 03.12.18 - 07.12.18

Anna-Susanna-Stieg



MONTAG

Hauptessen	Für unsere vegetarischen Esser
Hähnchen-geschnetzeltes <sup>4,4a,6,9</sup>	Tofufrikassee <sup>4,4a,6,9,12</sup> aus BIO-Tofu <sup>12</sup>
mit Karottenbällchen und Kartoffeln	mit Karottenbällchen und Kartoffeln
Erdbeeryoghurt <sup>6</sup>	
Salatbar mit Eisberg, Möhre, Gurke, Weißkrautsalat und Joghurt-Dressing 1,6,10,B	

DIENSTAG



Hauptessen	Für unsere vegetarischen Esser
Lange BIO-Spaghetti* <sup>4,4a</sup>	Lange BIO-Spaghetti* <sup>4,4a</sup>
mit Rinderhacksoße <sup>4,4a</sup>	mit Tomaten-BIO-Sojabolognaise <sup>4,4a,12</sup>
Obst	
Salatbar mit Chinakohl, Möhre, Mais, Kohlrabi und French-Dressing 1,6,10,B,H	



MITTWOCH

Vegetarisches Hauptessen	
---	Gemüsecremesuppe <sup>4,4a,6,9</sup> aus Karotten, Erbsen, Blumenkohl und Selleriegemüse
	mit einer Laugenstange <sup>4,4a,4b,4c</sup>
Apfel-Möhrensalat	
Salatbar mit Eichblattsalat, Gurke, Radieschen, Mais und American-Dressing 1,6,10,B,H	



DONNERSTAG

Vegetarisches Hauptessen	
---	1 gekochtes Ei <sup>1</sup>
	mit milder Senfsoße <sup>4,4a,6,9,10</sup> und BIO-Vollkornreis*
Schoko-Nikolaus <sup>6,12</sup>	
Salatbar mit Endiviersalat, Möhre, Paprika, Gurke und American-Dressing 1,6,10,B,H	



FREITAG

Hauptessen	Für unsere kein Fisch Esser
"Fischi!" <sup>3</sup> (MSC Seelachs, Seefisch in Maispanade)	Makkaroniauflauf <sup>4,4a,6,9</sup>
mit Rahmspinat <sup>4,4a,6,9</sup> und Kartoffeln	aus BIO-Makkaroni <sup>4,4a</sup> mit Käse <sup>6</sup> gebacken
Obst	
Salatbar mit Römersalat, Mais, Tomate, Weißkrautsalat und Joghurt-Dressing 1,6,10,B	

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

EU-Nicht EU Landwirtschaft



- Legende der Allergene und Zusatzstoffe:
- 1 -enth. Ei
  - 2 -enth. Erdnüsse
  - 3 -enth. Fisch
  - 4 -enth. Gluten
  - 4a Weizen
  - 4b Roggen
  - 4c Gerste
  - 4d Hafer
  - 4e Dinkel
  - 4f Kamut
  - 5 -enth. Krebstiere
  - 6 -enth. Milch einschl. Laktose
  - 7 -enth. Schalenfrüchte
  - 7a Mandeln
  - 7b Haselnüsse
  - 7c Walnüsse
  - 7d Cashewnüsse
  - 7e Pekannüsse
  - 7f Paranüsse
  - 7g Pistazien
  - 8 -enth. Schwefeldioxid/Sulfite
  - 9 -enth. Sellerie
  - 10 -enth. Senf
  - 11 -enth. Sesam
  - 12 -enth. Soja (gen-tech-frei)
  - 13 -enth. Lupinen
  - 14 -enth. Weichhölzer
  - A -mit Farbstoff
  - B -mit Konservierungsstoff
  - C -mit Antioxidationsmittel
  - D -mit Geschmeckverstärker
  - E -geschwefelt
  - F -geschwärzt
  - G -mit Phosphat
  - H -mit Süßungsmitteln
  - I -enth. Phenylalaninquelle (Aspartam)
  - J -gewachst

Die Auflistung der Allergene bezieht sich auf die 14 Hauptauslöser allergischer Lebensmittelreaktionen (Allergien und Unverträglichkeiten). Eine Nennung erfolgt, wenn die vorbenannten Stoffe oder daraus hergestellten Erzeugnisse verändert oder unverändert im Menü enthalten sind. Unbeabsichtigte und technisch unvermeidbare Spuren auf Produkten, die dieses Allergen grundsätzlich nicht als Zutat enthalten, können wir nicht vollständig ausschließen. Diese sogenannten Kreuzkontaminationen sind nicht angegeben.