

KRÜMELS KINDER KARTE

Woche 16 vom 15.04.19 - 18.04.19



Anna-Susanna-Stieg

vegetarisches Hauptessen



MONTAG

Möhreneintopf ^{1,4a,9}
mit einem Mehrkornbaguettebrötchen ^{4,4b,4c,4d}
Vanillepudding ⁸
Salatbar mit Eisberg, Möhre, Gurke, Mais und Kräuter-Dressing ⁹

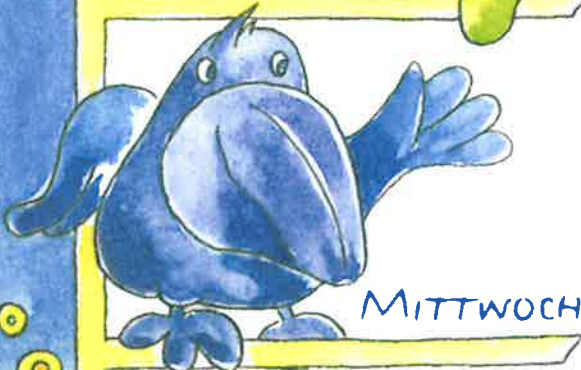
DIENSTAG



Hauptessen für unsere vegetarischen Esser

Hähnchenkebab	Makkaroniaufwurf ^{4,4a,6,9}
mit Zwiebeln, Tzatziki ⁶ und BIO-Reis [*]	mit Käse ⁶ gebacken und dazu Tomatensoße ^{4,4a,6}
Schakahase ^{6,12}	
Salatbar mit Chinakohl, Möhre, Mais, Kohlrabi und Curry-Dressing ^{6,10}	

vegetarisches Hauptessen



MITTWOCH

Pierogi Ruski ^{1,4,4a,6} (Nudeltaschen mit Kartoffel-Quarkfüllung)
mit Schnittlauchsoße ^{4,4a,6,9}
Obst
Salatbar mit Eichblattsalat, Gurke, Radieschen, Mais und Ananas-Dressing ¹⁰

Hauptessen für unsere vegetarischen Esser

Grillfisch ³ natur (MSC Seelachsfilet) mit Kräutern	Vegetarische Bratwurst ^{1,4,4a}
mit Kräutersoße ^{4,4a,6,9} bunten Karotten und -Vollkornreis [*]	mit bunten Karotten, Ketchup und kleinen Ofen-Kartoffelspalten (Rustic)
Gurkenstick	
Salatbar mit Endiviasalat, Möhre, Paprika, Gurke und American-Dressing ⁶	

DONNERSTAG



---	---

FREITAG



-Logo entsprechen dem "DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung" und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) zertifiziert.

Die Menüs mit dem



Unsere Zertifizierungsnummer: *DE-SH-012-12009-B*
*Unsere ausgewiesener Bio-Komponenten entsprechen der EG-Ökoverordnung, zertifiziert durch DE-ÖKO-012. Alle Tofu- und Sojaprodukte sind ausschließlich Bio-Erzeugnisse



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. Lakose
- 7 -enth. Schalenfrüchte
- 7a Mandeln
- 7b Haselnuss

- 7c Walnuss
- 7d Cashewnuss
- 7e Pekannuss
- 7f Paranuss
- 7g Pistazie
- 7h Macadamianuss

- 8 -enth. Schwefeldioxid/Sulfite
- 9 -enth. Sellerie
- 10 -enth. Senf
- 11 -enth. Sesam
- 12 -enth. Soja (gen-tech-frei)

- 13 -enth. Lupinen
- 14 -enth. Weichtiere

- A -mit Farbstoff
- B -mit Konservierungsstoff
- C -mit Antioxidationsmittel
- D -mit Geschmacksverstärker
- E -geschwefelt
- F -geschwärzt

- G -mit Phosphat
- H -mit Süßungsmitteln
- I -enth. Phanylaninquelle (Aspartam)
- J -gewachst

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.