

# KRÜMELS KINDER KARTE

Woche 12 vom 16.03.20 bis 22.03.20



**Anna-Susanna-Stieg**

Hauptessen für unsere vegetarischen Esser



**MONTAG**

Paniertes Hähnchenschnitzel <sup>1,4a</sup>	Vegetarisches pan. Milchschnitzel <sup>1,4,4a,4d,6,12</sup>
mit Geflügelsoße <sup>1,4a,6,9</sup> Mais und Kartoffeln	mit vegetarischer Soße <sup>1,4a,6,9</sup> Mais und Kartoffeln
Vanillepudding <sup>6</sup>	
Salatbar mit Eisberg, Möhre, Paprika, Gurke und American-Dressing <sup>6</sup>	



**DIENSTAG**

vegetarisches Hauptessen	
	Sojageschnetzeltes <sup>4,4a,6,12</sup> mit BIO-Soje <sup>12</sup>
	mit Erbsen und Spätzle <sup>1,4,4a</sup>
Obst	
Salatbar mit Lollo Rosso, "M"-Mais <sup>12</sup> , Gurke und Joghurt-Dressing <sup>6</sup>	



**MITTWOCH**

vegetarisches Hauptessen	
	Tortellini <sup>1,4,4a,4b,4c,4d,4e,4f,6</sup>
	mit Gartenkräuter-Quarkfüllung (Petersille, Schnittlauch, Basilikum) und Käsesoße <sup>1,4,4a,6,9</sup>
Mandarinenquark <sup>6</sup>	
Salatbar mit Kopfsalat, Möhre, Rettich, Gurke und Kräuter-Dressing <sup>6</sup>	



**DONNERSTAG**

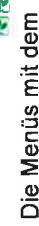
Hauptessen für unsere vegetarischen Esser	
Chicken Patti <sup>10</sup>	Lange BIO-Vollkornspaghetti <sup>4,4a</sup>
mit Burgerdip <sup>10</sup> und Tomatenreis	mit Tomatensoße <sup>4,4a,6</sup>
Knabbermöhre	
Salatbar mit Eisberg, Kohlrabi, Tomate <sup>10</sup> -Mais <sup>10</sup> und Curry-Dressing <sup>6,10</sup>	



**FREITAG**

Hauptessen für unsere kein Fisch Esser	
Gegrilltes Seelachsfilet <sup>3</sup> "natur" (MSC)	kleine Ofenkartoffel-spalten (Rustic)
mit Kräutern gewürzt mit Kräuterquark <sup>6</sup> (aus Petersille, Schnittlauch) und Kartoffeln	mit Erbsen-Wurzeln und Kräuterquark <sup>6</sup> (aus Petersille, Schnittlauch)
Obst	
Salatbar mit Eisberg, Möhre, Radieschen, Gurke und Italien-Dressing <sup>6</sup>	

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



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



**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 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 Konservierungsmittel
- C -mit Antioxidationsmittel
- D -mit Geschmacksverstärker
- 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 Lebensmittelsaktionen (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 Zusatz enthalten, können wir nicht vollständig ausschließen. Die sogenannten Kreuzkontaminationen sind nicht angegeben.