

KRÜMELS KINDER KARTE

Woche 11 vom 09.03.20 bis 13.03.20

Anna-Susanna-Stieg
vegetarisches Hauptessen



MONTAG

| | |
|--|---|
| | BIO Spiralnudeln ^{4,4a} |
| | mit Käsesoße ^{1,4,4a,6,9} |
| | Kirschjoghurt ⁶ |
| Salatbuffet mit Eisbergsalat, Karottensspal, Rettich, Gurkenscheiben und Joghurdressing ⁶ | |

DIENSTAG



Lunchpakete



MITTWOCH

| | |
|-----|-----|
| --- | --- |
| | |
| | |

DONNERSTAG



| Hauptessen | für unsere vegetarischen Esser |
|--|--|
| 4 Chicken Nuggets ^{4,4a,9} | 1 gekochtes Ei ¹ |
| mit "süß-saurem" Dip und Kartoffelpüree ⁶ | mit milder Senfsoße ^{4,4a,6,9,10} und BIO -Reis [*] |
| | Pfirsichquark ⁶ |
| Salatbuffet mit Endiviensalat, Karottensspal, Paprika, Gurke und Ananas- | |



FREITAG

| vegetarisches Hauptessen | |
|---|--|
| | Makkaroniauflauf ^{4,4a,6,9} |
| | aus BIO -Makkaroni ^{4,4a} mit Käse ⁶ gebacken |
| | Obst |
| Salatbuffet mit Römersalat, Tomaten, Gurke, Paprika und Joghurdressing ⁶ | |

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

Die Menüs mit dem -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 Konservierungsstoff
- C -mit Antioxidationsmittel
- D -mit Geschmacksverstärker
- E -geschwefelt
- F -geschwärzt

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

Die Auflistung der Allergene bezieht sich auf die 14 Hauptauslöser allergischer Lebensmittelreaktionen (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 diesen Allergen grundsätzlich nicht als Zutat enthalten, können wir nicht vollständig ausschließen. Diese sogenannten Kreuzkontaminationen sind nicht angegeben.