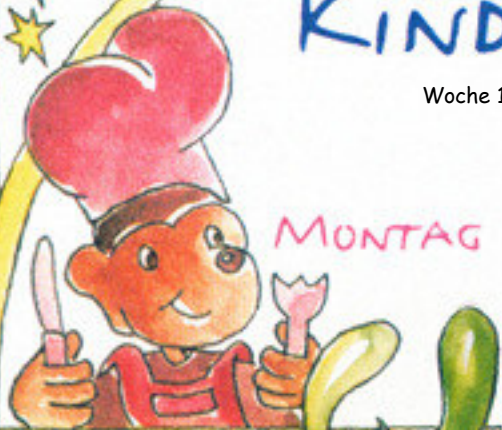


# KRÜMELS KINDER KARTE

Woche 17 vom 22.04.24 - 26.04.24

## Schule Mümmelmannsberg



MONTAG

|   |   |
|---|---|
| <b>Geflügelfrikadelle<sup>1,4,4a</sup></b>  | <b>Knusperfrikadelle<sup>4,4a</sup></b>   |
| mit Bratensoße <sup>4,4a,6,9</sup> ,<br>Fingermöhren, Blumenkohl,<br>-Makkaroni <sup>4,4a</sup> und<br>Kartoffeln | mit vegt. Bratensoße <sup>4,4a,6,9</sup> ,<br>Fingermöhren, Blumenkohl,<br>-Makkaroni <sup>4,4a</sup> und<br>Kartoffeln |
| Erdbeerjoghurt <sup>6</sup>   |   |
| Salatbar mit Eisberg, Möhre, Gurke, -Mais* und Curry-Dressing <sup>1,6,10</sup>                                   |   |

DIENSTAG



|     |  |
|-----|--|
| --- | <b>Gemüsefrikadelle<br/>"natur"<sup>1,4,4a</sup></b>   |
|     | mit Karottenstreifen in<br>Bechamelsoße <sup>4,4a,6,9</sup> , Brokkoli,<br>-Reis* und Kartoffel-<br>püree <sup>6</sup> |
|     | Obst   |
|     | Salatbar mit Lollo Rosso, -Mais*, Möhre, Gurke und Joghurt-Dressing <sup>1,6,10</sup>                                  |



MITTWOCH

|     |   |
|-----|---|
| --- | <b>paniertes No Chicken<br/>Steak<sup>4,4a,4d,9,12</sup></b>  |
|     | mit Champignonrahm-<br>soße <sup>4,4a,6</sup> , Erbsen, Kohlrabi,<br>Gnocchi <sup>1,4,4a</sup> und -Reis* |
|     | Mandarinenquark <sup>6</sup>  |
|     | Salatbar mit Eichblattsalat, Gurke, Radieschen, -Mais* und American-Dressing <sup>1,6,9,10</sup>          |

DONNERSTAG



|     |  |
|-----|--|
| --- | -Gabelspaghetti <sup>4,4a</sup>  |
|     | mit Tomatensoße <sup>4,4a,6</sup>  |
|     | Banane   |
|     | Salatbar mit Endiviensalat, Möhre, Paprika, Gurke und Curry-Dressing <sup>1,6,10</sup> |



FREITAG

|  |  |
|--|--|
| <b>3 Fischstäbchen<sup>3,4,4a</sup><br/>(MSC, Seelachs)</b>                              | <b>Blumenkohl-Käse-<br/>Medallion<sup>1,4,4a,6,9</sup></b>                               |
| mit Petersiliensoße <sup>4,4a,6,9</sup> ,<br>-Reis* und Kartoffel-<br>püree <sup>6</sup> | mit Petersiliensoße <sup>4,4a,6,9</sup> ,<br>-Reis* und Kartoffel-<br>püree <sup>6</sup> |
|  | Möhrensalat  |
|  | Salatbar mit Römersalat, -Mais*, Tomaten und Dill-Dressing <sup>1,6,10</sup>             |

Die Menüs und Komponenten 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.



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 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