

# KRÜMELS KINDER KARTE

Woche 49 vom 03.12.18 - 07.12.18



Mümmelmannsberg

Vegetarisches Hauptessen



MONTAG

---	<b>BIO-Vollkornspiralnudeln*</b> 4,4a
	mit Kräutersoße 4,4a,6,9 aus Schnittlauch, Petersilie, Basilikum
	<b>Erdbeeryoghurt</b> 6
Salatbar mit Eisberg, Möhre, Gurke, Weißkrautsalat und Joghurt-Dressing 1,6,10,8,B	

DIENSTAG



Vegetarisches Hauptessen

---	<b>3 kleine Eierpfannkuchen</b> 1,4,4a,6
	mit Kirschkompott
	<b>Obst</b>
Salatbar mit Chinakohl, Möhre, Mais, Kohlrabi und French-Dressing 1,6,10,8,H	

Hauptessen

Für unsere kein Fisch Essen

<b>3 Fischfrikadellen</b> 3,4,4a,6,10 (MSC Seelachsfilet, Seefisch)	<b>Gemüsecremesuppe</b> 4,4a,6,9 aus Karotten, Erbsen, Blumenkohl und Selleriegemüse
mit Kräuterquark 6 (aus Petersilie und Schnittlauch) dazu Kartoffeln	mit einer Laugstange 4,4a,4b,4c
<b>Apfel-Möhrensalat</b>	
Salatbar mit Eichblattsalat, Gurke, Radieschen, Mais und American-Dressing 1,6,10,8,H	



MITTWOCH

Hauptessen

Für unsere vegetarischen Essen

<b>4 Chicken Nuggets</b> 1,4,4a	<b>1 gekochtes Ei</b> 1
mit Ketchup (Wunschbeilage der Kinder) und Kartoffelpüree 6	mit milder Senfsoße 4,4a,6,9,10 und <b>BIO-Vollkornreis*</b>
<b>Obst</b>	
Salatbar mit Endiviasalat, Möhre, Paprika, Gurke und American-Dressing 1,6,10,8,H	

DONNERSTAG



Vegetarisches Hauptessen

---	<b>Makkaroniauflauf</b> 4,4a,6,9
	aus <b>BIO-Makkaroni</b> 4,4a mit <b>Käse</b> 6 gebacken
	<b>Obst</b>
Salatbar mit Römerrsalat, Mais, Tomate, Weißkrautsalat und Joghurt-Dressing 1,6,10,8,B	



FREITAG

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
  - 4b Roggen
  - 5 -enth. Krebstiere
  - 7c Walnuss
  - 7h Macadamianuss
  - 12 -enth. Soja (gen-tech-frei)
  - A -mit Farbstoff
  - F-geschwärtzt
  - 2 -enth. Erdnüsse
  - 4c Gerste
  - 6 -enth. Milch eínchl. Laktose
  - 7d Cashewnuss
  - B -mit Konservierungsstoff
  - G-mit Phosphat
  - 3 -enth. Fleisch
  - 4d Hafer
  - 7 -enth. Schalenfrüchte
  - 7e Pekannuss
  - 9 -enth. Sellerie
  - C -mit Antioxidationsmittel
  - H-mit Süßungsmitteln
  - 4 -enth. Gluten
  - 4e Dinkel
  - 7f Paranus
  - 10 -enth. Senf
  - D -mit Geschmacksverstärker
  - I -enth. Phenylalaninquelle (Aspartam)
  - 4a Weizen
  - 4f Kamut
  - 7g Pistazie
  - 11 -enth. Sesam
  - E-geschwefelt
  - J-gewachelt

Die Auflistung der Allergene bezieht sich auf die 14 Hauptbestandteile aller Lebensmittel. Allergische Reaktionen (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 Übertragungen auf Produkte, die diese Allergene grundsätzlich nicht als Zusatz enthalten, können wir nicht vollständig ausschließen. Diese sogenannten Kreuzkontaminationen sind nicht angepöben.