

KRÜMELS KINDER KARTE

Woche 08 vom 18.02.19 - 22.02.19



Grundschule Mümmelmannsberg

Hauptessen

Für unsere vegetarischen Esser



MONTAG

Hähnchen-geschnetzeltes^{4,4a,6,9}

Tofufrikassee^{4,4a,6,9,12} aus BIO-Tofu¹²

mit Karottenbällchen und Kartoffeln

mit Karottenbällchen und Kartoffeln



Erdbeeryoghurt⁶

Salatbuffet mit Eibeergelat, Karottenraspel, Rettich, Gurkenschelben und Joghurt dressing⁶



DIENSTAG

Vegetarisches Hauptessen

Lange BIO-Spaghetti^{4,4a}

mit Tomaten-BIO-Sojabolognaise^{4,4a,12}

Obst

Salatbuffet mit Chinakohl, Mais, Karotten, Kohlrabi und Frenchdressing^{4,10}

Hauptessen

Für unsere kein Fisch Esser

3 Fischfrikadellen^{3,4,4a,6,10} (MSC)

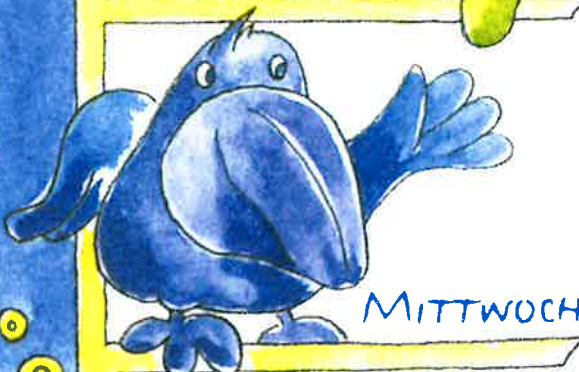
Gemüsecremesuppe^{4,4a,6,9} aus Karotten, Erbsen, Blumenkohl, Selleriegemüse

mit Kräuterquark (Petersilie, Schnittlauch)⁶ und Kartoffeln

mit einer Laugenstange^{4,4a,4c}

Apfel-Möhrensalat

Salatbuffet mit Eichblattsalat, Gurkeraspel, Radleschen, Mais und Americandressing⁶



MITTWOCH

Hauptessen

Für unsere vegetarischen Esser

4 Chicken Nuggets^{1,4,4a}

1 gekochtes Ei¹

mit Ketchup und Kartoffelpüree⁶

mit milder Senfsoße^{4,4a,6,9,10} und BIO-Vollkornreis⁶

Pfirsichquark⁶

Salatbuffet mit Endiviasalat, Karottenraspel, Paprika, Gurke und Italien-Dressing⁶



DONNERSTAG

Vegetarisches Hauptessen

Makkaroniauflauf^{4,4a,6,9}

aus BIO-Makkaroni^{4,4a} mit Käse⁶ gebacken

Obst

Salatbuffet mit Bismarcksalat, Tomaten, Gurke, Paprika und Joghurt dressing⁶
 Unsere zertifizierten Ursprünge: 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



FREITAG

Legende der Allergene und Zusatzstoffe:

- 1 -enth. Ei
- 2 -enth. Erdnüsse
- 3 -enth. Fleisch
- 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. Phenylalaninquelle (Aspartam)
- J -gewächst

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



Die Auflistung der Allergene basiert sich auf die 14 Hauptallergen nahrungsmittelreaktionen (Allergien und Unverträglichkeiten). Eine Nennung erfolgt, wenn die vorbestimmten Stoffe oder daraus hergestellten Erzeugnisse verändert oder umverändert im Menü enthalten sind. Unbeabsichtigte und technisch unvermeidbare Übertragungen auf Produkte, die diese Allergengrundstoffe nicht als Zutat enthalten, können wir nicht vollständig ausschließen. Desezogenannten Kreuzkontaminationen sind nicht angegeben.