

KRÜMELS KINDER KARTE

Woche 13 vom 25.03.19 - 29.03.19

GS Mümmelmannsberg



MONTAG

Vegetarisches Hauptessen

5 kleine Kartoffeltaschen ⁶
mit Frischkäsefüllung ⁶ und Kräutersoße ^{4,4a,6,9} (aus Petersilie, Schnittlauch, Basilikum)
Schokopudding ⁸
Salatbar mit Eisberg, Möhre, Paprika, Gurke und Kräuter-Dressing ⁶

DIENSTAG



Vegetarisches Hauptessen

Milchreis ⁶
mit kaltem Apfelmos
Obst
Salatbar mit Lollo Rosso, Mais, Kidneybohnen, Gurke und French-Dressing ^{6,9}

Hauptessen

Für unsere vegetarischen Esser

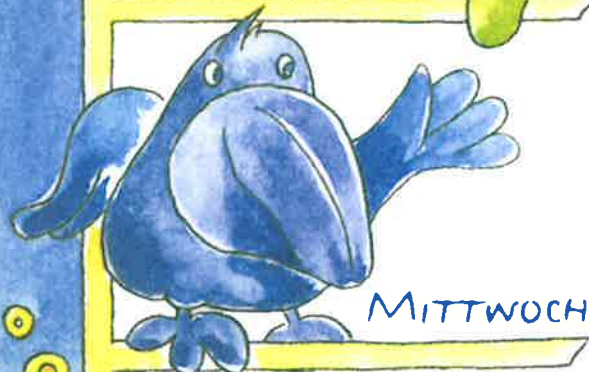
Geflügelrikadelle ^{1,4,4a}	Cannelloni-gefüllte Teigtaschen ^{1,4,4a,6}
mit Bratensoße ^{4,4a,6,9} Erbsen und Kartoffeln	mit Käse-Spinatfüllung und Tomatensoße gebacken
Aprikasenquark ⁶	
Salatbar mit Kopfsalat, Möhre, Rettich, Gurke und Joghurt-Dressing ⁶	

Hauptessen

Für unsere vegetarischen Esser

Paniertes Hähnchenschnitzel ^{1,4,4a}	Couscous- Gemüsepfanne ^{4,4a,9,12}
mit Geflügelsoße ^{4,4a,6,9} Brokkoli und Kartoffelpüree ⁶	aus Couscous, Erbsen, Paprika und Karotten als Beilage Türkischer Joghurt ⁶
Paprikastück	
Salatbar mit Eisberg, Kohlrabi, Tomate, Mais und Curry-Dressing ^{6,10}	

MITTWOCH



DONNERSTAG



Vegetarisches Hauptessen

Makkaroni ^{4,4a}
mit Käsesoße ^{1,4,4a,6,9}
Obst
Salatbar mit Eisberg, Apfel-Möhrensalat, Radleschen, Gurke und American-Dressing ⁶

FREITAG



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

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. Phenylalaninquelle
- J -gewachst

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



Die Auflistung der Allergene bezieht sich auf die 14 Hauptauslöser allergischer Lebensmittelreaktionen (Allergien und Unverträglichkeiten). Eine Nennung erfolgt, wenn die vorbezeichneten 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.