

# KRÜMELS KINDER KARTE

Woche 20 vom 13.05.19 - 17.05.19



## Mümmelmannsberg

Hauptessen für unsere vegetarischen Esser



**MONTAG**

Paniertes Hähnchenschnitzel <sup>1,4,4a</sup>	Vegetarisches pan. Milchschnitzel <sup>1,4,4a,4d,6,12</sup>
mit Geflügelsaße <sup>4,4a,6,9</sup> Mais und Kartoffeln	mit vegetarischer Soße <sup>4,4a,6,9</sup> Mais und Kartoffeln
Vanillepudding <sup>6</sup>	
Salatbar mit Eisberg, Möhre, Paprika, Gurke und American-Dressing <sup>6</sup>	

**DIENSTAG**



Lunchbuffet

vegetarisches Hauptessen

Tortellini <sup>1,4,4a,4b,4c,4d,4e,4f,6</sup>
mit Gartenkräuter-Quarkfüllung (Petersilie, Schnittlauch, Basilikum) und Käsesoße <sup>1,4,4a,6,9</sup>
Mandarinenquark <sup>6</sup>
Salatbar mit Kopfsalat, Möhre, Rettich, Gurke und Kräuter-Dressing <sup>6</sup>



**MITTWOCH**

Lunchbuffet

**DONNERSTAG**



Wunschessen der Kinder

Vegetarische Pizza<sup>1,4,4a,6</sup>

Eis <sup>6</sup>
Salatbar mit Eisberg, Möhre, Radieschen, Gurke und Italien-Dressing <sup>6</sup>



**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-anth. Ei
- 2-anth. Erdnüsse
- 3-anth. Fisch
- 4-anth. Gluten
- 4a Weizen
- 4b Roggen
- 4c Gerste
- 4d Hafer
- 4e Dinkel
- 4f Kamut

- 5-anth. Krebstiere
- 6-anth. Milch einschl. Laktose
- 7-anth. Schalenfrüchte
- 7a Mandeln
- 7b Haselnuss

- 7c Walnuss
- 7d Cashewnuss
- 7e Pekannuss
- 7f Paranuss
- 7g Pistazie

EU-Nicht EU Landwirtschaft

Unsere Zertifizierungsnummer: \*DE-SH-012-12009-B\*  
\*Unsere ausgewiesenen Bio-Komponenten entsprechen der EG-Ökoverordnung, zertifiziert durch DE-OKO-012. Alle Tofu- und Sojaprodukte sind ausschließlich Bio-Erzeugnisse



- A-mit Farbstoff
- B-mit Konservierungsstoff
- C-mit Antioxidationsmittel
- D-mit Geschmacksverstärker
- E-geschwärtzt

- F-geschwärtzt
- G-mil Phosphat
- H-mit Süßungsmitteln
- I-anth. Phenylalaninquelle (Aspartam)
- J-geschwärtzt

Die Auflistung der Allergene basiert sich auf die 14 Hauptauslöser allergischer Lebensmittelleistungen (Allergien und Unverträglichkeiten). Eine Nennung erfolgt, wenn die vorbeschriebenen 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.