

# KRÜMELS KINDER KARTE

Woche 22 vom 27.05.19 - 31.05.19

Mümmelmannsberg

vegetarisches Hauptessen



MONTAG

	Lange - Spaghetti <sup>4,40k</sup>
	mit Brokkolisoupe <sup>4,40,6,9</sup>
	Schokapudding <sup>6</sup>
	Salatbar mit Eisberg, Möhre, Paprika, Gurke und Kräutler-Dressing <sup>6</sup>

DIENSTAG



Hauptessen für unsere vegetarischen Esser

4 Rindfleischbällchen mit Preiselbeersoupe <sup>4,40,6,9</sup> Karottenbällchen und Spätzle <sup>1,4,40</sup>	4 Kichererbsenbällchen <sup>4,40,9</sup> mit vegetarischer Bratensoße <sup>4,40,6,9</sup> Bohnen und Kartoffeln
Obst	
Salatbar mit Lolo Rosso, Mais, Kidneybohnen, Gurke und French-Dressing <sup>6,10</sup>	

Hauptessen für unsere vegetarischen Esser

4 Chicken Nuggets <sup>1,4,40</sup> mit Ketchup <sup>14</sup> (Wunschbeilage der Schüler) und Kartoffelpüree <sup>6</sup>	4 Vegetarische Nuggets <sup>1,4,40,44,5,12</sup> mit Ketchupsoße <sup>10</sup> und Kartoffelpüree <sup>6</sup>
Möhrensalat	
Salatbar mit Kopfsalat, Möhre, Rettich, Gurke und American-Dressing <sup>6</sup>	

MITTWOCH



	--

DONNERSTAG



--	--

FREITAG



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

Die Menüs mit dem

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.



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 (Aspartam)
- J -gewachst

Die Auflistung der Allergene bezieht sich auf die 14 Hauptauslöser allergischer Lebensmittelaaktionen (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. Deseo genannten Kreuzkontaminationen sind nicht angegeben.