

KRÜMELS KINDER KARTE

Woche 35 vom 26.08.19 - 30.08.19



Mümmelmannsberg

vegetarisches Hauptessen



MONTAG

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

DIENSTAG



Hauptessen für unsere vegetarischen Esser

Hühnerfrikassee ^{4,4a,6,9}	Tofufrikassee ^{4,4a,6,9,12} aus BIO-Tofu ¹²
mit Fingermöhren und BIO-Reis ⁶	mit Fingermöhren und BIO-Reis ⁶
	Obst
	Salatbar mit Lollo Rosso ⁶ , BIO-Mais ⁶ , Möhre, Gurke und French-Dressing ^{6,10}

vegetarisches Hauptessen



MITTWOCH

	Cannelloni-gefüllte Teigtaschen ^{1,4,4a,6}
	mit Käse-Spinatfüllung ⁶ und Tomatensoße ^{4,4,6} gebacken
	Aprikosenquark ⁶
	Salatbar mit Kopfsalat, Möhre, Rettich, Gurke und Joghurt-Dressing ⁶

Hauptessen für unsere vegetarischen Esser

DONNERSTAG



Paniertes Hähnchenschnitzel ^{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
	Paprikastick
	Salatbar mit Eisberg, Rettich, Tomate, BIO-Mais ⁶ und Curry-Dressing ^{6,10}

Hauptessen für unsere kein Fisch Esser

"Fischli" ³ (MSC Seelachs, Seefisch in Maispanade)	Makkaroni ^{4,4a}
mit Kräuterquark ⁶ (aus Petersilie, Schnittlauch) und Kartoffeln	mit Käsesoße ^{1,4,4a,6,9}
	Obst
	Salatbar mit Eisberg, Apfel-Möhrensalat, Radieschen, Gurke und American-Dressing ⁶

FREITAG



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

Die Menüs mit dem

Unsere Zertifizierungsnummer: *DE-SH-012-12009-B*
 *Unserer ausgewiesener 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
- 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 Lebensmittelreaktionen (Allergien und Unverträglichkeiten). Eine Nennung erfolgt, wenn die vorbezichneten 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.