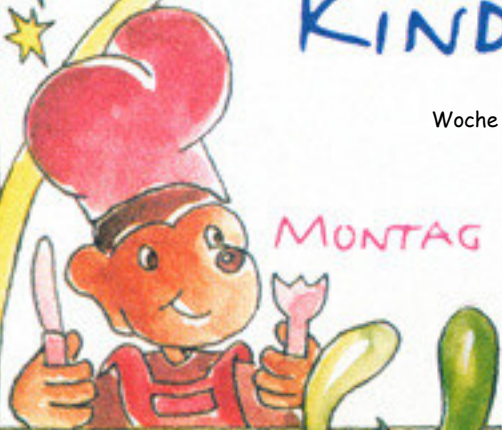


KRÜMELS KINDER KARTE

Woche 38 vom 20.09.21 - 24.09.21

Schule Mümmelmannsberg



MONTAG

vegetarisches Hauptessen	
---	vegane Knusperfrikadelle^{4,4a}
	mit Rahmsoße ^{4,4a,6,9} Mais und Kartoffeln
	Schokopudding ⁶
	Salatbar mit Eisberg, Möhre, Paprika, Gurke und Kräuter-Dressing ^{1,6,10}

DIENSTAG



Hauptessen für unsere vegetarischen Esser	
4 Rindfleischbällchen	4 vegane Sojabällchen¹²
mit Preiselbeersöße ^{4,4a,6,9,H} Karottenbällchen und Kartoffelspätzle ^{1,4,4a}	mit Preiselbeersöße ^{4,4a,6,9,H} Karottenbällchen und Kartoffelspätzle ^{1,4,4a}
	Obst
	Salatbar mit Lollo Rosso, Möhre, Kohlrabi, Gurke und French-Dressing ^{1,6,10}



MITTWOCH

vegetarisches Hauptessen	
---	Eieromelette^{1,6}
	mit Rahmspinat ^{4,4a,6,9} und Röstkartoffeln
	Möhrensalat
	Salatbar mit Kopfsalat, Möhre, Rettich, Gurke und American-Dressing ^{1,6,9,10}



DONNERSTAG

vegetarisches Hauptessen	
---	Asiatische Nudelpfanne^{4,4a,12}
	Marinierte Mie Nudeln ^{4,4a,12} mit Gemüse
	Bananenquark ⁶
	Salatbar mit Eisberg, Kohlrabi, Tomate, -Mais* und Kräuter-Dressing ^{1,6,10}



FREITAG

vegetarisches Hauptessen	
---	BIO - Vollkorn-makkaroni^{4,4a}
	mit Tomaten-Käsesoße ^{1,4,4a,6}
	Obst
	Salatbar mit Eisberg, Möhre, Radieschen, Gurke und Curry-Dressing ^{1,6,10}

Unsere Zertifizierungsnummer: *DE-SH-012-T2009-B* * Unsere ausgewiesenen Bio-Komponenten entsprechen der EG-Ökoverordnung, zertifiziert durch DE-ÖKO-012. Alle Tofu- und Sojaprodukte sind ausschließlich Bio-Erzeugnisse.

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

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.

- 1 - enth. Ei
- 2 - enth. Erdnüsse
- 3 - enth. Fisch
- 4 - enth. Gluten
- 4a - enth. Weizen

- 4b - enth. Roggen
- 4c - enth. Gerste
- 4d - enth. Hafer
- 4e - enth. Dinkel
- 4f - enth. Kamut

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

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

- 7h - enth. 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 Süßungsmittel
- J - gewachst

