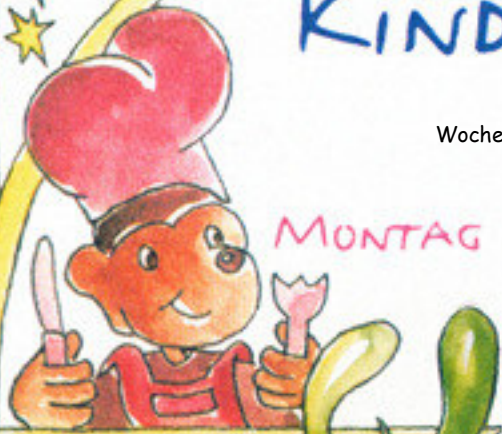


KRÜMELS KINDER KARTE

Woche 45 vom 08.11.21 - 12.11.21

Mümmelmansberg

MONTAG



DIENSTAG



MITTWOCH



DONNERSTAG



FREITAG

---	4 Gemüseköttbullar¹
	mit milder Paprikasoße 1,4,4a,6,9, Balkangemüse und Kartoffelpüree ⁶
	Schokopudding ⁶
	Salatbar mit Eisberg, Möhre, Paprika, Gurke und American-Dressing ^{1,6,9,10}

---	Pierogi Ruski^{1,4,4a,6}
	Nudeltaschen mit Kartoffel-Quarkfüllung 1,4,4a,6 mit Kräutersoße
	Obst
	Salatbar mit Lollo Rosso, Gurke, Rettich, Cocktailtomaten und Dill-Dressing ^{1,6,10}

Gegrilltes Hähnchen- hacksteak^{4,4a,6,9,10}	Gemüsebolognese^{4,4a,6,9} aus Karotte, Tomate, Zwiebeln, Sellerie ² , Porree
mit Tomatenreis ⁹ aus BIO-Reis* und kaltem Dip ^{1,9,10}	mit - Vollkornmakaroni* ^{4,4a}
	Paprikastick
	Salatbar mit Kopfsalat, Möhre, Rettich, Gurke und Italian-Dressing ^{1,6,9,10}

Asiatische Nudelpfanne^{4,4a,12}	Gemüsesuppe^{1,6,9} aus Karotten, Bohnen, Erbsen, Kohlrabi, Blumenkohl, Sellerie ² , Porree
Marinierte Mie Nudeln ^{4,4a,12} mit Gemüse und Hähnchenstreifen ¹²	mit Eeinlage ^{1,6} und einem Mehrkornbaguette- brötchen ^{4,4a,4b,4c,4d}
	Obst
	Salatbar mit Eisbergsalat, Kohlrabi, Paprika, Gurke und Joghurt-Dressing ^{1,6,10}

Fischfrikadelle^{3,4,4a,6,10} (Seelachs, MSC)	Knusperfrikadelle^{4,4a}
mit gestobten Möhren ^{4,4a,6,9} und Kartoffeln	mit gestobten Möhren ^{4,4a,6,9} und Kartoffeln
	Gurkenstick
	Salatbar mit Eisbergsalat, Möhre, Radieschen, Gurke und Kräuter-Dressing ^{1,6,10}

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

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.

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.

- 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. Lupinien
- 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

