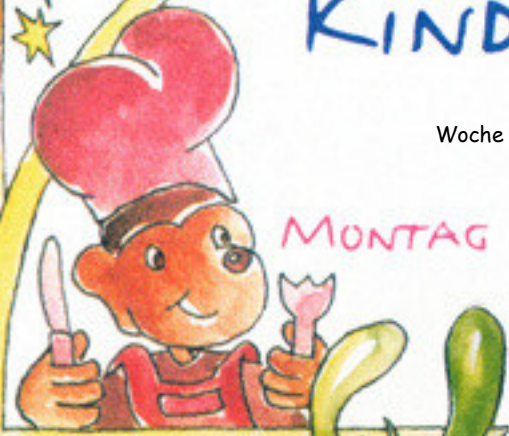


# KRÜMELS KINDER KARTE

Woche 01 vom 03.01.22 - 07.01.22

## Schule Mümmelmannsberg

MONTAG

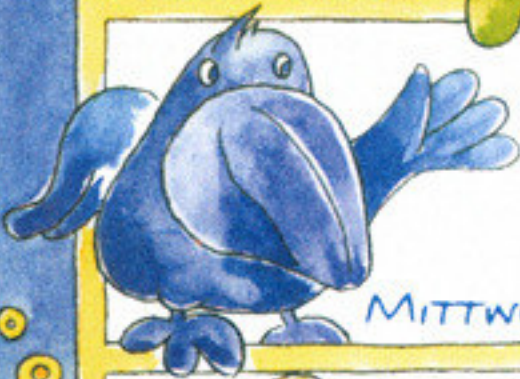


---	---

DIENSTAG



---	---



MITTWOCH

<b>Hühnerfrikassee</b> <sup>4,4a,6,9</sup>	<b>4 Gemüse-Köttbullar</b> <sup>1</sup>
mit Möhren und -Reis*	mit vegetarischer Bratensoße <sup>4,4a,6,9,10</sup> , Möhren und -Reis*
	Kirsquark <sup>6</sup>
Salatbar mit Kopfsalat, Möhre, Rettich, Gurke und American-Dressing <sup>1,6,9,10</sup>	



DONNERSTAG

---	<b>Couscous-Gemüsepfanne</b> <sup>4,4a,9,12</sup>
	mit türkischem Joghurt <sup>6</sup>
	Obst
Salatbar mit Eisberg, Rettich, Tomate und Kräuter-Dressing <sup>1,6,10</sup>	



FREITAG

<b>Panierter Fischli</b> <sup>3</sup> (MSC, Seelachs in Maispanade)	<b>Brokkoli</b>
mit Sour Creme <sup>1,6,10</sup> und Kartoffeln	mit Sour Creme <sup>1,6,10</sup> und Kartoffeln
	Gurkenstick
Salatbar mit Eisberg, Möhre, Radieschen, Gurke und Joghurt-Dressing <sup>1,6,10</sup>	

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. Lupinene
- 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