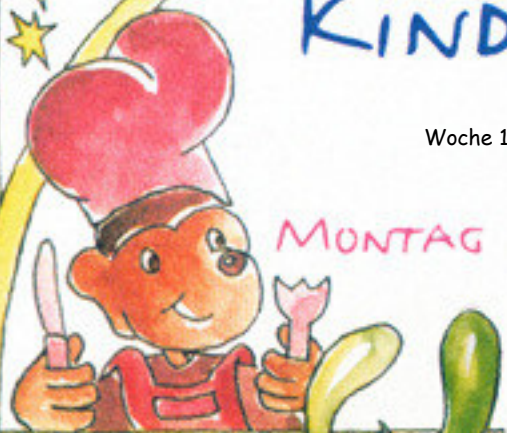


KRÜMELS KINDER KARTE

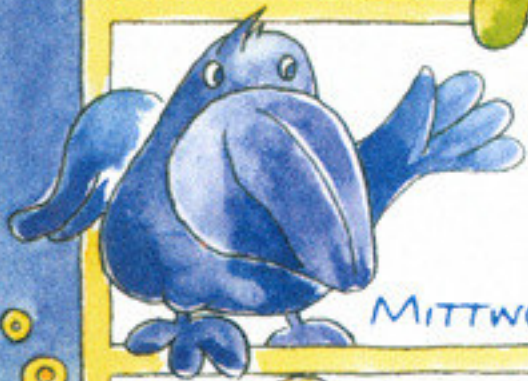
Woche 19 vom 09.05.22 - 13.05.22

Schule Mümmelmannsberg

MONTAG



DIENSTAG



MITTWOCH

DONNERSTAG



FREITAG

Chicken-Patti ¹⁰	vegane Knusperfrikadelle ^{4,4a}
mit Röstkartoffeln und kaltem Dip ^{1,9,10}	mit Cajun-Kokossoße ^{1,4,4a,6,9} , Mais und Kartoffeln
Schokopudding ⁶	
Salatbar mit Eisberg, Möhre, Paprika, Gurke und Kräuter-Dressing ^{1,6,10}	

4 Rindfleischbällchen	4 vegane Sojabällchen ¹²
mit Preiselbeersöße ^{4,4a,6,9,H} , Karotten und Kartoffelspätzle ^{1,4,4a}	mit Preiselbeersöße ^{4,4a,6,9,H} , Karotten und Kartoffelspätzle ^{1,4,4a}
Obst	
Salatbar mit Lollo Rosso, Möhre, Kohlrabi, Gurke und French-Dressing ^{1,6,10}	

---	Vollkornspaghetti* ^{4,4a}
	mit Brokkolisöße ^{4,4a,6,9}
Möhrensalat	
Salatbar mit Kopfsalat, Möhre, Rettich, Gurke und American-Dressing ^{1,6,9,10}	

Rindgulasch ^{4,4a,6}	Bolognese ^{4,4a,12} aus BIO-Soja* ¹²
mit Bohnen und -Reis*	mit Bohnen und -Reis*
Bananenquark ⁶	
Salatbar mit Eisberg, Kohlrabi, Tomate, -Mais* und Kräuter-Dressing ^{1,6,10}	

3 Fischstäbchen ^{3,4,4a} (MSC, Seelachs)	2 panierte Gemüsestäbchen ^{1,4,4a,6}
mit Erbsen, Kartoffeln und Remoulade ^{1,6,10}	mit Erbsen, Kartoffeln und Remoulade ^{1,6,10}
Obst	
Salatbar mit Eisberg, Möhre, Radieschen, Gurke und Curry-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 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