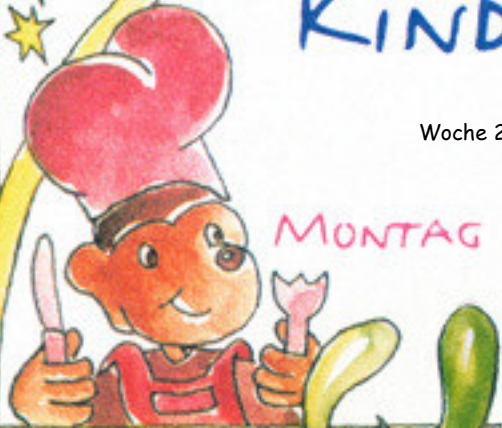


KRÜMELS KINDER KARTE

Woche 25 vom 20.06.22 - 24.06.22

Schule Mümmelmannsberg

MONTAG



---	vegetarische Tortellini^{1,4,4a,6}
	mit Käsefüllung ⁶ und Käsesoße ^{1,4,4a,6,9}
	Mangojoghurt ⁶
	Salatbar mit Eisbergsalat, Cocktailtomaten, Möhren, Gurken und Dill-Dressing ^{1,6,10}

DIENSTAG



---	3 kleine Eierpfannkuchen^{1,4,4a,6}
	mit kaltem Apfelmus
	Obst
	Salatbar mit Lollo Rosso, Möhren, Kohlrabi, Gurke und French-Dressing ^{1,6,10}



MITTWOCH

gebratene Hähnchenbruststreifen	BIO - Vollkornmakkaroni^{*4,4a}
mit BIO - Makkaroni^{*4,4a} und grüner Pesto-Sahne-Soße ^{1,4,4a,6,9} (aus Sonnenblumenkernen, Basilikum und Parmesan ⁶)	mit grüner Pesto-Sahnesoße ^{1,4,4a,6,9} (aus Sonnenblumenkernen, Basilikum und Parmesan ⁶)
	Apfel-Möhrensalat
	Salatbar mit Kopfsalat, Möhre, Radieschen und American-Dressing ^{1,6,9,10}




DONNERSTAG

paniertes Hähnchenschnitzel^{1,4,4a}	Geschnetzeltes aus BIO-Soja^{*4,4a,6,12}
mit Tomatensoße-Primavera ^{1,4,4a,6,9} und BIO - Spaghetti^{*4,4a}	mit Karotten und Kartoffelspätzle ^{1,4,4a}
	Quark-Früchtemüsli ^{1,4,4d,6}
	Salatbar mit Eisberg, Gurke, Möhre, BIO - Mais[*] und Honig-Senf-Dressing ^{1,6,9,10}



FREITAG

panierter Fischli³ (MSC, Seelachs) in Maispanade	Blumenkohl
mit Rahmspinat ^{4,4a,6,9} und Kartoffeln	mit weißer Soße ^{4,4a,6,9} und Kartoffeln
	Obst
	Salatbar mit Eisberg, Möhre, Radieschen, Gurke und American-Dressing ^{1,6,9,10}

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. 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