

KRÜMELS KINDER KARTE

Woche 47 vom 21.11.22 - 25.11.22

Schule Mümmelmannsberg

MONTAG



DIENSTAG



MITTWOCH



DONNERSTAG



FREITAG

Hähnchensteak	paniertes Milchschnitzel^{1,4,4a,4d,6,12}
mit karibischer Kokos- soße ^{1,4,4a,6,9} , grüne Bohnen und -Reis*	mit karibischer Kokos- soße ^{1,4,4a,6,9} , grüne Bohnen und -Reis*
Mango joghurt ⁵	
Salatbar mit Eisbergsalat, Cocktailtomaten, Möhren, Gurke und Dill-Dressing ^{1,6,10}	

---	kleine Ofenkartoffeln Rustic
	mit Erbsen-Fingermöhren und Kräuterquark ⁵ (aus Petersilie und Schnittlauch)
Obst	
Salatbar mit Lollo Rosso, Möhren, Kohlrabi, Gurke und French-Dressing ^{1,6,10}	

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

Rindergulasch^{4,4a,6,9}	Geschnetzeltes aus BIO-Soja*^{4,4a,6,12}
mit Karotten und Kartoffel- spätzle ^{1,4,4a}	mit Karotten und Kartoffel- spätzle ^{1,4,4a}
Quark-Früchtemüsli ^{4,4d,6}	
Salatbar mit Eisberg, Gurke, Möhre, -Mais* und Honig-Senf-Dressing ^{1,6,9,10}	

Backfisch^{1,3,4,4a,10} (MSC, Seelachs)	Eieromelette^{1,6}
mit Rahmspinat ^{4,4a,6,9} und Kartoffeln	mit Rahmspinat ^{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