

KRÜMELS KINDER KARTE

Woche 48 vom 28.11.22 - 02.12.22

Schule Mümmelmannsberg

MONTAG



DIENSTAG



MITTWOCH



DONNERSTAG



FREITAG

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

Hähnchenkebab^{12,C}	Pierogi Ruski^{1,4,4a,6}
mit Zwiebeln, Tzatziki ⁶ und -Reis*	(Nudeltaschen mit Kartoffel- Quarkfüllung ^{1,4,4a,6}) mit Kräutersoße ^{4,4a,6,9}
	Obst
	Salatbar mit Lollo Rosso, Gurke, Rettich, Cocktailtomaten und Dill-Dressing ^{1,6,10}

Rindergeschnetzeltes^{4,4a,6,9}	Gemüsebolognese^{4,4a,6,9} (aus Karotte, Tomate, Zwiebeln, Sellerie ⁹ , Porree)
mit Erbsen und -Vollkorn- makkaroni* ^{4,4a}	mit -Vollkornmakkaroni* ^{4,4a}
	Paprikastick
	Salatbar mit Kopfsalat, Möhre, Rettich, Gurke und Italian-Dressing ^{1,6,9,10}

---	Maultasche^{1,4,4a,6,9} (mit Gemüsefüllung aus Kartoffel, Karotte, Spinat, Erbsen, Lauch, Zwiebeln)
	mit Tomatensoße ^{4,4a,6} und -Spiralnudeln* ^{4,4a}
	Obst
	Salatbar mit Eisbergsalat, Kohlrabi, Paprika, Gurke und Joghurt-Dressing ^{1,6,10}

3 Fischstäbchen^{3,4,4a} (MSC, Seelachs)	Knusperfrikadelle^{4,4a}
mit Kräuterquark ⁶ 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 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