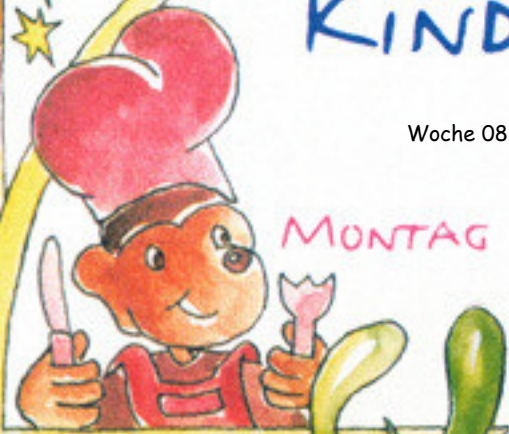


# KRÜMELS KINDER KARTE

Woche 08 vom 20.02.23 - 24.02.23

## Schule Mümmelmannsberg

MONTAG



---	<b>BIO-Gabelspaghetti*<sup>4,4a</sup></b>
	mit Tomatensoße <sup>4,4a,6</sup> und Käse <sup>6</sup> zum drüber streuen
	Erdbeeryoghurt <sup>6</sup>
	Salatbar mit Eisbergsalat, Karotten, Rettich, Gurkenscheiben und Minz-Dressing <sup>1,6,10</sup>

DIENSTAG



---	<b>Ofenkartoffeln Rustic</b>
	mit Erbsen, Fingermöhren und Kräuterquark <sup>6</sup> (aus Petersilie und Schnittlauch)
	Obst
	Salatbar mit Chinakohl (BIO)-Mais*, Karotten, Kohlrabi und French-Dressing <sup>1,6,10</sup>



MITTWOCH

<b>4 Chicken Nuggets<sup>4,4a,9</sup></b>	<b>4 Veggi Nuggets<sup>1,4,4a,4d,6</sup></b>
mit "süß-saurem" Dip <sup>9</sup> , Bohnen und Kartoffelpüree <sup>6</sup>	mit "süß-saurem" Dip <sup>9</sup> , Bohnen und Kartoffelpüree <sup>6</sup>
	Obst
	Salatbar mit Eichblattsalat, Gurke, Radieschen (BIO) Mais* und American-Dressing <sup>1,6,9,10</sup>

DONNERSTAG




<b>Rindergulasch<sup>4,4a,6,9</sup></b>	<b>Veggi Gulasch<sup>4,4a,6,12</sup> aus BIO-Soja*<sup>12</sup></b>
mit Mais und (BIO)-Vollkornspiralen* <sup>4,4a</sup>	mit Mais und (BIO)-Vollkornspiralen* <sup>4,4a</sup>
	Pfirsichquark <sup>6</sup>
	Salatbar mit Endiviensalat, Karotten, Paprika, Gurke und Joghurt-Dressing <sup>1,6,10</sup>



FREITAG

<b>Backfisch<sup>1,3,4,4a,10</sup> (MSC, Seelachs)</b>	<b>2 Gemüsestäbchen<sup>1,4,4a,6</sup></b>
mit Tomatensoße <sup>4,4a,6</sup> und (BIO)-Reis*	mit Tomatensoße <sup>4,4a,6</sup> und (BIO)-Reis*
	Gurkensalat
	Salatbar mit Römersalat, Gurkenraspel, Cocktailtomaten, Paprika 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 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