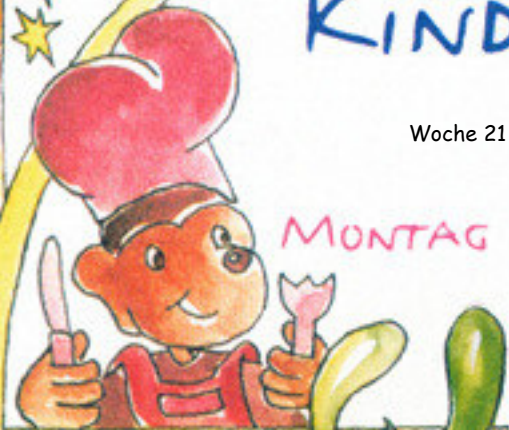


# KRÜMELS KINDER KARTE

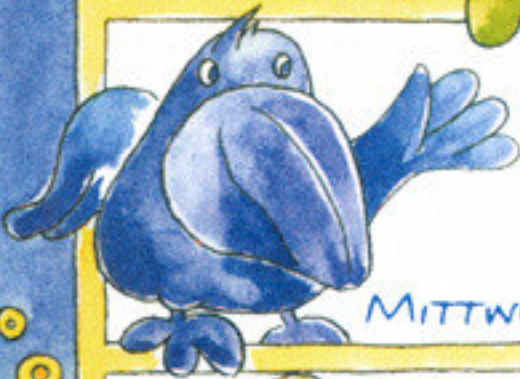
Woche 21 vom 22.05.23 - 26.05.23

## Schule Mümmelmannsberg

MONTAG



DIENSTAG



MITTWOCH

DONNERSTAG



FREITAG

2 Geflügel- Cevapcici <sup>1,4,4a,9,10</sup>	Rührei <sup>1,6,9</sup>
mit milder Paprika- soße <sup>1,4,4a,6,9</sup> , Erbsen und Kartoffelpüree <sup>6</sup>	mit Petersiliensoße <sup>4,4a,6,9</sup> , Möhren und Kartoffelpüree <sup>6</sup>
Vanillejoghurt <sup>6</sup>	
Salatbar mit Eisberg, Möhre, Gurke, -Mais* und Joghurt-Dressing <sup>1,6,10</sup>	

-Vollkornspiralen <sup>*4,4a</sup>	-Vollkornspiralen <sup>*4,4a</sup>
mit Rinderbolognaise <sup>4,4a</sup>	mit Tomaten-Soja- bolognaise <sup>4,4a,12</sup> aus BIO- Soja <sup>*12</sup>
Obst	
Salatbar mit Chinakohl, Möhre, -Mais*, Kohlrabi und American-Dressing <sup>1,6,9,10</sup>	

---	-Spiralnudeln <sup>*4,4a</sup>
	mit Käsesoße <sup>1,4,4a,6,9</sup>
Kirschkorn <sup>6</sup>	
Salatbar mit Eichblattsalat, Gurke, Radieschen -Mais* und Joghurt-Dressing <sup>1,6,9,10</sup>	

Hähnchen- geschnetzeltes <sup>4,4a,6,9</sup>	vegetarisches Frikassee <sup>1,4,4a,4d,6,9</sup> (aus Vales)
mit Mais und -Reis*	mit Mais und -Reis*
Obst	
Salatbar mit Endiviasalat, Möhre, Paprika, Gurke und Curry-Dressing <sup>1,6,10</sup>	

Fischfrikadelle <sup>3,4,4a,6,10</sup> (MSC, Seelachs)	vegane Fischfrikadelle <sup>4,4a,4b</sup>
mit Kräuterquark <sup>6</sup> (aus Petersilie und Schnittlauch) und kleinen Ofenkartoffeln (Rustik)	mit Kräuterquark <sup>6</sup> (aus Petersilie und Schnittlauch) und kleinen Ofenkartoffeln (Rustik)
Paprikastick	
Salatbar mit Römersalat -Mais*, Cocktailtomate, Karotte 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 Konservierungsmittel  
C - mit Antioxidationsmittel  
D - mit Geschmacksverstärker  
E - geschwefelt

F - geschwärzt  
G - mit Phosphat  
H - mit Süßungsmittel  
J - gewachst