

KRÜMELS KINDER KARTE

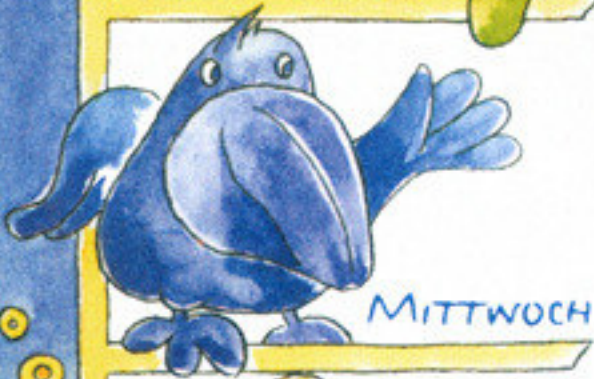
Woche 46 vom 13.11.23 - 17.11.23

Schule Mümmelmannsberg

MONTAG



DIENSTAG



MITTWOCH



DONNERSTAG



FREITAG

gegrilltes Hähnchen-Hacksteak ^{1, 4, 4a, 6, 9, 10}	Eieromelette ^{1, 6}
mit weißer Soße ^{4, 4a, 6, 9} , Bohnen, Blumenkohl, Kartoffeln und Kartoffelpüree ⁶	mit weißer Soße ^{4, 4a, 6, 9} , Bohnen, Blumenkohl, Kartoffeln und Kartoffelpüree ⁶
Grießpudding ^{4, 4a, 6}	
Salatbar mit Eisberg, Möhre, Paprika, Gurke und American-Dressing ^{1, 6, 9, 10}	

Fischfrikadelle ^{3, 4, 4a} (MSC, Seelachs)	vegetarische Fischfrikadelle ^{4, 4a, 4b}
mit gelben und roten Karotten, Erbsen, -Reis*, kl. Ofenkartoffeln (Rustik) und Sour Creme ^{1, 6, 10}	mit gelben und roten Karotten, Erbsen, -Reis*, kl. Ofenkartoffeln (Rustik) und Sour Creme ^{1, 6, 10}
Obst	
Salatbar mit Lollo Rosso, -Mais*, Möhre, Gurke und Joghurt-Dressing ^{1, 6, 10}	

3 Geflügelhackbällchen ^{1, 4, 4a}	3 vegane Hackbällchen ¹²
mit Tomatensoße ^{4, 4a, 6} , Mais, Romanesco, -Spiralnudeln* ^{4, 4a} und -Vollkornspiralen* ^{4, 4a}	mit Tomatensoße ^{4, 4a, 6, 9} , Mais, Romanesco, -Spiralnudeln* ^{4, 4a} und -Vollkornspiralen* ^{4, 4a}
Mandarinenquark ⁶	
Salatbar mit Kopfsalat, Möhre, Rettich, Gurke und Joghurt-Dressing ^{1, 6, 10}	

Rindergeschnetzeltes ^{4, 4a, 6, 9}	Sojageschnetzeltes aus BIO-Soja ^{4, 4a, 6, 12}
mit Erbsen, mediterranem Pfannengemüse ⁹ , -Reis* und Kartoffelspätzle ^{1, 4, 4a}	mit Erbsen, mediterranem Pfannengemüse ⁹ , -Reis* und Kartoffelspätzle ^{1, 4, 4a}
Obst	
Salatbar mit Eisberg, Rettich, Tomate, -Mais* und Curry-Dressing ^{1, 6, 10}	

---	Tortellini-Gemüseauflauf ^{4, 4a, 6}
	mit Käse ⁶ überbacken
Gurkensalat	
Salatbar mit Eisberg, Kohlrabi, 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/Sulfit
- 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