

# KRÜMELS KINDER KARTE

Woche 07 vom 12.02.24 - 16.02.24

## Schule Mümmelmannsberg



MONTAG

---	<b>2 panierte Gemügestäbchen</b> <sup>1,4,4a,6</sup>
	mit Rahmspinat <sup>4,4a,6,9</sup> , Lauchcreme <sup>1,4,4a,6,9</sup> , Kartoffeln und -Reis*
	Erdbeeryoghurt <sup>6</sup>
	Salatbar mit Eisberg, Möhre, Paprika, Gurke und Honig-Senf-Dressing <sup>1,6,10,C,E</sup>

DIENSTAG



---	<b>2 Veggi Hot Dogs</b> <sup>4,4a,9,10,A,H</sup>
	Veggi Wiener <sup>A</sup> , Ketchup <sup>9</sup> , Gurkenscheiben <sup>10,H</sup> und Hot Dog Brötchen <sup>4,4a</sup>
	Obst
	Salatbar mit Lollo Rosso, Mais*, Tomate, Gurke und Kräuter-Dressing <sup>1,6,10</sup>



MITTWOCH

<b>Hühnerfrikassee</b> <sup>4,4a,6,9</sup>	<b>4 Gemüse-Köttbullar</b> <sup>1</sup>
mit Karottenscheiben, Mais, -Reis* und Kartoffel- püree <sup>6</sup>	mit vege. Bratensoße <sup>4,4a,6,9,10</sup> , Karottenscheiben, Mais, -Reis* und Kartoffel- püree <sup>6</sup>
	 Kirsquark <sup>6</sup>
	Salatbar mit Kopfsalat, Möhre, Rettich, Gurke und American-Dressing <sup>1,6,9,10</sup>



DONNERSTAG

---	<b>Tomatencarbonara</b> <sup>4,4a,6,9</sup>
	mit -Spaghetti* <sup>4,4a</sup> und -Vollkornspaghetti* <sup>4,4a</sup>
	Apfel-Möhrensalat
	Salatbar mit Eisberg, Rettich, Tomate und Joghurt-Dressing <sup>1,6,10</sup>



FREITAG

---	<b>Couscous- Gemüsepfanne</b> <sup>4,4a,9,12</sup>
	aus Couscous <sup>4,4a</sup> , Erbsen, Karotten und Paprika mit türkischem Joghurt <sup>6</sup>
	Obst
	Salatbar mit Eisberg, Möhre, Radieschen, Gurke 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. 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