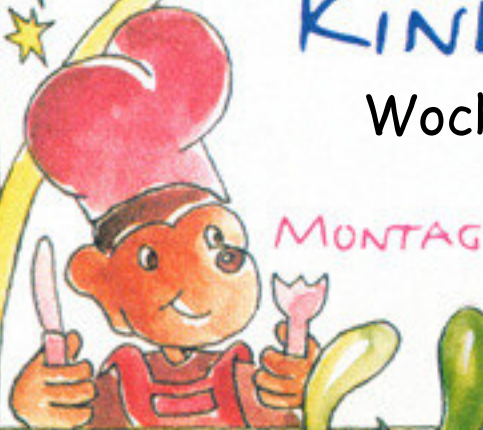


KRÜMELS KINDER KARTE

Woche 26 vom 24.06.-28.06.2024

Schule Mümmelmannsberg



MONTAG

Menü	Extra-Menü für Vegetarier
Pierogi Ruski ^{1,4,4a,6}	---
(Nudeltasche mit Quarkfüllung ^{1,4,4a,6}) mit Kräuter- Sahnesoße ^{4,4a,6,9}	
Milchreis ⁶	
Salatbar mit Eisberg, Möhre, Gurke, Rettich und Kräuter-Dressing ^{1,6,10}	

DIENSTAG



Menü	Extra-Menü für Vegetarier
Hähnchensteak	Paniertes Milchschnitzel ^{1,4,4a,4d,6,12}
mit Cajun-Kokossoße ^{1,4,4a,6,9} Mais, Kohlrabi, Ofen- kartoffeln Rustik oder	mit Cajun-Kokossoße ^{1,4,4a,6,9} Mais, Kohlrabi, Ofen- kartoffeln Rustik oder
-Gabelspaghetti* ^{4,4a}	-Gabelspaghetti* ^{4,4a}
Obst	
Salatbar mit Chinakohl, Möhren, Tomaten, Rettich und Joghurt-Dressing ^{1,6,10}	



MITTWOCH

Menü	Extra-Menü für kein Fisch Esser
Panierte Lachsschnitte ^{3,4,4a,10} (Aquakultur)	Vegane Fischfrikadelle ^{4,4a,4b}
mit Kräutersoße ^{4,4a,6,9} Möhren, Rahmspinat ^{4,4a,6,9} Kartoffelpüree ⁶ oder	mit Kräutersoße ^{4,4a,6,9} Möhren, Rahmspinat ^{4,4a,6,9} Kartoffelpüree ⁶ oder
-Reis*	-Reis*
Erdbeerquark ⁶	
Salatbar mit Kopfsalat, Möhre, Rettich, Gurke und American-Dressing ^{1,6,9,10}	



DONNERSTAG

Menü	Extra-Menü für Vegetarier
No Chicken- geschnetzeltes ^{4,4a,6,9,12}	---
mit Brechbohnen, Blumenkohl, Gnocchi ^{1,4,4a} oder Spätzle ^{1,4,4a}	
Obst	
Salatbar mit Eichblattsalat, Gurke, Radieschen, Möhren und Kräuter-Dressing ^{1,6,10}	



FREITAG

Menü	Extra-Menü für Vegetarier
-Spaghetti* ^{4,4a}	---
mit Tomatensoße ^{4,4a,6}	
Gurkensalat	
Salatbar mit Eisberg, Möhre, Tomaten und Joghurt-Dressing ^{1,6,10}	

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 Menüs und Komponenten mit dem -Logo entsprechen dem "DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen" und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert.



Die Auflistung der Allergene bezieht sich auf die 14 Hauptauslöser allergischer Lebensmittelreaktionen (Allergien und Unverträglichkeiten). Eine Nennung erfolgt, wenn die vorbezichneten 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