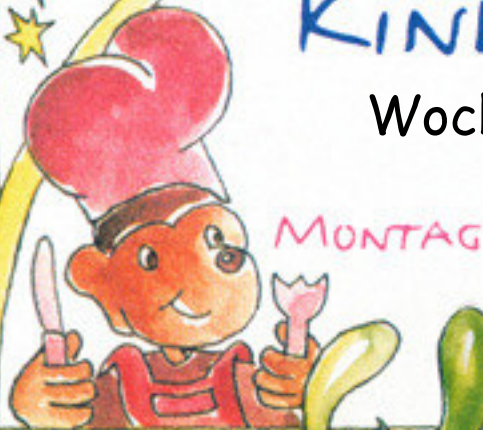


KRÜMELS KINDER KARTE

Woche 08 vom 17.02.-21.02.2025

Schule Mümmelmannsberg



MONTAG

Menü	Extra-Menü für Vegetarier
Tomatencremesuppe ^{4,4a,6}	---
mit Muschelnudeln ^{4,4a} und einem Baguettebrötchen ^{4,4a}	
Grießpudding ^{4,4a,6}	
Salatbar mit Eisberg, Möhre, Gurke, Paprika und American-Dressing ^{1,6,10}	

DIENSTAG



Menü	Extra-Menü für kein Fischesser
Fischfrikadelle ^{3,4,4a,6,10} (MSC, Seelachs)	Vegane Fischfrikadelle ^{4,4a,4b,10}
mit gelben und roten Karotten, Erbsen, kleine Ofenkartoffeln (Rustik)	mit gelben und roten Karotten, Erbsen, kleine Ofenkartoffeln (Rustik)
BIO-Reis* und Sour Creme ^{1,6,10}	BIO-Reis* und Sour Creme ^{1,6,10}
Obst	
Salatbar mit Lollo Rosso, Möhre, BIO-Mais*, Gurke und Joghurt-Dressing ^{1,6,10}	



MITTWOCH

Menü	Extra-Menü für Vegetarier
Kaiserschmarrn ^{1,4,4a,6}	---
mit Apfelmus ^c und Vanillesoße ⁶	
Mandarinquark ²	
Salatbar mit Kopfsalat, Gurke, Rettich, Möhren und Joghurt-Dressing ^{1,6,9,10}	



DONNERSTAG

Menü	Extra-Menü für Vegetarier
Hähnchenbrustspieß	Sojageschnetzeltes ^{4,4a,6,12} aus BIO-Soja* ¹²
mit Couscous-Gemüsepfanne ^{4,4a,9,12} aus Couscous ^{4,6c} Erbsen, Paprika, Karotten und Joghurt-Minz-Dip ⁶	mit Erbsen, Pfannengemüse ⁹ mediterran, Eierknöpfe ^{1,4,4a,4e} und BIO-Reis*
Obst	
Salatbar mit Eisbergsalat, Tomaten, Rettich, BIO-Mais* und Curry-Dressing ^{1,6,10}	



FREITAG

Menü	Extra-Menü für Vegetarier
Geflügelbratwurst ^{6,9}	Vegetarische Bratwurst ^{1,4,4a}
mit Ketchupsoße ^{9,10} , Röstkartoffeln und Kartoffelpüree ⁶	mit Ketchupsoße ^{9,10} , Röstkartoffeln und Kartoffelpüree ⁶
Gurkensalat	
Salatbar mit Eisbergsalat, Kohlrabi, Radieschen, Gurken und American-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 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