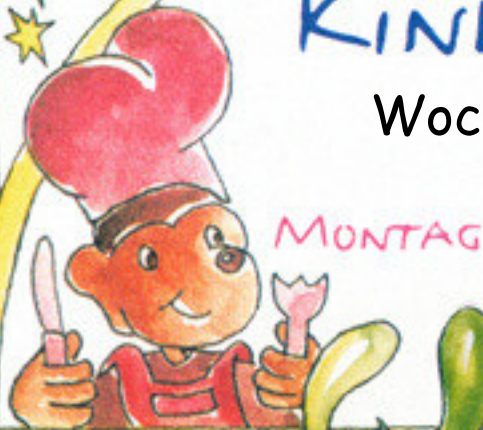


# KRÜMELS KINDER KARTE

Woche 16 vom 14.04.-18.04.2025

Schule Mümmelmannsberg



MONTAG

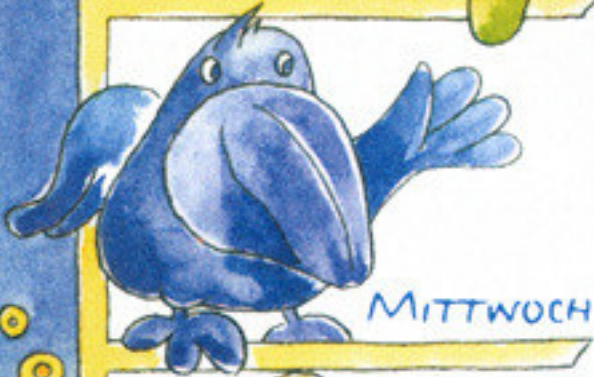
Menü	Extra-Menü für Vegetarier
<b>Geflügelwiener<sup>B,C</sup></b>	<b>4 vegane Mini Hackbällchen<sup>4,4a,10</sup></b>
mit Rahmsoße <sup>4,4a,6,9</sup> Erbsen, Brokkoli, kleine Ofenkartoffeln und Kartoffelpüree <sup>6</sup>	mit milder Paprikasoße <sup>1,4,4a,6,9</sup> Erbsen, Brokkoli, kleine Ofenkartoffeln und Kartoffelpüree <sup>6</sup>
Vanillejoghurt <sup>6</sup>	
Salatbar mit Eisberg, Möhre, Gurke, -Mais* und Joghurt-Dressing <sup>1,6,10</sup>	

DIENSTAG



Menü	Extra-Menü für Vegetarier
<b>-Vollkornspiralen<sup>*4,4a</sup></b>	<b>-Vollkornspiralen<sup>*4,4a</sup></b>
mit Rinderbolognaise <sup>4,4a</sup> und -Spiralen <sup>*4,4a</sup>	mit veganer Bolognaise <sup>4,4a</sup> (aus Erbsenprotein) und -Spiralen <sup>*4,4a</sup>
Obst	
Salatbar mit Chinakohl, Kohlrabi, -Mais*, Möhre und American-Dressing <sup>1,6,9,10</sup>	

MITTWOCH



Menü	Extra-Menü für Vegetarier
<b>-Spiralnudeln<sup>*4,4a</sup></b>	---
mit Käsesoße <sup>1,4,4a,6,9</sup> oder Tomatensoße <sup>4,4a,6</sup>	
Kirschquark <sup>6</sup>	
Salatbar mit Eichblattsalat, Radieschen, Gurke, -Mais* und Joghurt-Dressing <sup>1,6,10</sup>	

DONNERSTAG



Menü	Extra-Menü für Vegetarier
<b>3 kleine Pfannkuchen<sup>1,4,4a,6</sup></b>	---
mit Apfelmus <sup>C</sup> und Vanillesoße <sup>6</sup>	
Obst	
Salatbar mit Endiviasalat, Möhre, Paprika, Gurke und Curry-Dressing <sup>1,6,10</sup>	

FREITAG



Menü	Extra-Menü für Vegetarier
---	---

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 vorbeschriebenen 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