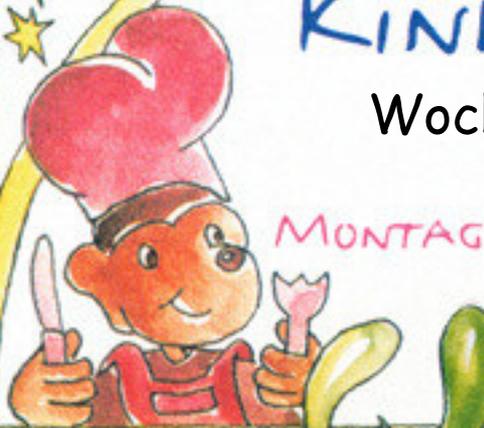


KRÜMELS KINDER KARTE

Woche 19 vom 05.05.-09.05.2025

Schule Mümmelmannsberg



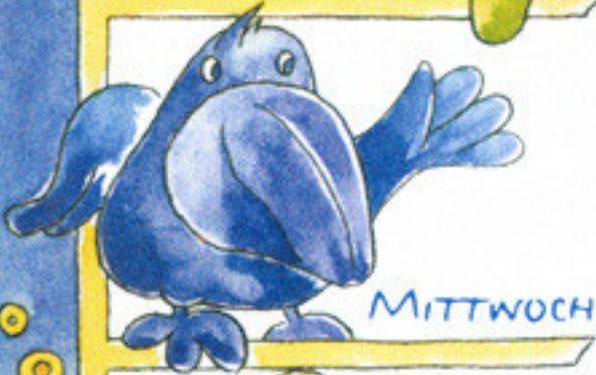
MONTAG

Menü	Extra-Menü für Vegetarier
Tomaten-Cremesuppe ^{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, -Reis* und Sour Creme ^{1,6,10}	mit gelben und roten Karotten, Erbsen, kleine Ofenkartoffeln, -Reis* und Sour Creme ^{1,6,10}
Obst	
Salatbar mit Lollo Rosso, Möhre, -Mais*, Gurke und Joghurt-Dressing ^{1,6,10}	



MITTWOCH

Menü	Extra-Menü für Vegetarier
3 Geflügel-Hackbällchen ^{1,4,4a}	3 vegane Bällchen ¹²
mit Tomatensoße ^{4,4a,6} Mais, Romanesco, -Spiralnudeln* ^{4,4a} und -Vollkornspiralnudeln* ^{4,4a}	mit Tomatensoße ^{4,4a,6} Mais, Romanesco, -Spiralnudeln* ^{4,4a} und -Vollkornspiralnudeln* ^{4,4a}
Mandarinenquark ⁶	
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 ^{4,6} Erbsen, Paprika, Karotten -Reis* und Joghurt-Minz-Dip ⁶	mit Erbsen, mediterranem Pflanzengemüse ⁹ , Eierknöpfe ^{1,4,4a,4e} und -Reis*
Obst	
Salatbar mit Eisbergsalat, Tomaten, Rettich, -Mais* und Curry-Dressing ^{1,6,10}	



FREITAG

Menü	Extra-Menü für Vegetarier
Tortellinigemüse-auflauf ^{4,4a,6}	---
mit Käse ⁶ überbacken	
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 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/Sulfit
- 9 - enth. Sellerie
- 10 - enth. Senf
- 11 - enth. Sesam

- 12 - enth. Soja (gen-tech-frei)
- 13 - enth. Lupin
- 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