

# KRÜMELS KINDER KARTE

Woche 49 vom 30.11.20 - 04.12.20

Mendelstraße



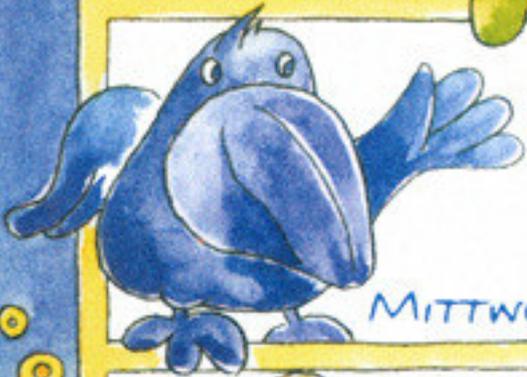
MONTAG

Hauptessen	für unsere vegetarischen Esser
Geflügelfrikadelle <sup>1,4,4a</sup>	-Vollkorn-makkaroni <sup>4,4a</sup>
mit Rahmsoße <sup>4,4a,6,9</sup> Erbsen und Kartoffeln	mit Tomatenwürfel in Käsesoße <sup>1,4,4a,6,9</sup> und Blattspinat <sup>4,4a,6,9</sup>
Erdbeeryoghurt <sup>6</sup>	

DIENSTAG



vegetarisches Hauptessen	
3 Pfannkuchen <sup>1,4,4a,6</sup>	
mit kaltem Apfelmus	
Paprikastick	



MITTWOCH

Hauptessen	für unsere vegetarischen Esser
Hühnerfrikassee <sup>4,4a,6,9</sup>	Tofufrikassee <sup>4,4a,6,9,12</sup> aus BIO-Tofu <sup>12</sup>
mit Fingermöhren und Reis <sup>*</sup>	mit Fingermöhren und Reis <sup>*</sup>
Obst	

DONNERSTAG



vegetarisches Hauptessen	
2 Panierte Gemüsestäbchen <sup>1,4,4a,6,9</sup>	
mit Kräuterquark <sup>6</sup> und Kartoffeln	
Gurkenstick	



FREITAG

Hauptessen	für unsere vegetarischen Esser
Hamburger zum selber bauen	Hamburger zum selber bauen
Rindfleischpatti, Hamburgerbrötchen <sup>4,4a,4e</sup> Ketchup und Gurkenscheiben <sup>10,H</sup>	Falafelpatti <sup>4,4e,9,12</sup> Hamburgerbrötchen <sup>4,4a,4e</sup> Ketchup und Gurkenscheiben <sup>10,H</sup>
Obst	

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.



-Logo entsprechen dem "DGE-Qualitätsstandard für die Schulpflege" und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) zertifiziert.

Die Menüs mit dem

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 Konservierungsstoff  
C - mit Antioxidationsmittel  
D - mit Geschmacksverstärker  
E - geschwefelt

F - geschwärzt  
G - mit Phosphat  
H - mit Süßungsmittel  
J - gewachst