

# KRÜMELS KINDER KARTE

Woche 50 vom 07.12.20 - 11.12.2020

## Mendelstraße



MONTAG

Hauptessen	für unsere vegetarischen Esser
<b>Gegrilltes Hähnchen-Hacksteak</b> <sup>4,4a,6,9,10</sup>	<b>Vegetarisches paniertes Milchschnitzel</b> <sup>1,4,4a,4d,6,12</sup>
mit Blumenkohl in Bechamelsoße <sup>4,4a,6,9</sup> (wird getrennt gegeben) und Kartoffeln	mit Blumenkohl in Bechamelsoße <sup>4,4a,6,9</sup> (wird getrennt gegeben) und Kartoffeln
	Grießpudding <sup>1,4a,6</sup>



DIENSTAG

vegetarisches Hauptessen	
	<b>Gemüsesuppe</b> <sup>1,6,9</sup> aus Karotten, Bohnen, Erbsen, Kohlrabi, Blumenkohl, Sellerie, Porree
	mit Sternchenudeln <sup>1,4,4a</sup> und einem Brötchen <sup>4,4a</sup>
	Obst



MITTWOCH

vegetarisches Hauptessen	
	<b>6 Kartoffeltaschen mit Kräuter-Käsefüllung</b> <sup>6</sup>
	mit Kräuter-sahnesoße <sup>4,4a,6,9</sup>
	Mandarinenquark <sup>6</sup>



DONNERSTAG

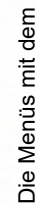
Hauptessen	für unsere vegetarischen Esser
<b>Rindergeschnetzeltes</b> <sup>4,4a,6,9</sup>	<b>Sojageschnetzeltes aus BIO-Soja</b> <sup>4,4a,6,12</sup>
mit Erbsen und BIO-Reis*	mit Erbsen und BIO-Reis*
	Obst



FREITAG

Hauptessen	für unsere kein Fisch Esser
<b>Lachsriegel</b> <sup>3,4,4a</sup> "natur" (Aquakultur)	<b>Eieromelette</b> <sup>1,6</sup>
mit Rahmspinat <sup>4,4a,6,9</sup> und Kartoffeln	mit Rahmspinat <sup>4,4a,6,9</sup> und Kartoffeln
	Knabbermöhre

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



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 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