

# KRÜMELS KINDER KARTE

Woche 42 vom 18.10. - 22.10.2021

## Schule Mendelstraße



MONTAG

DIENSTAG



MITTWOCH



DONNERSTAG



FREITAG

	<b>Gemüsesuppe</b> <sup>1,6,9</sup> aus Karotten, Bohnen, Erbsen, Kohlrabi, Blumenkohl, Sellerie <sup>2</sup> , Porree	
	mit Eieinlage <sup>1,6</sup> und einem Mehrkornbaguette-brötchen <sup>4,4b,4c,4d</sup>	
	Erdbeeryoghurt <sup>6</sup>	
	Salatbar mit Eisberg, Möhre, Paprika, Gurke und Curry-Dressing <sup>1,6,10</sup>	

	<b>3 American Pancakes</b> <sup>1,4,4a,6</sup>	
	mit kaltem Apfelmus	
	Obst	
	Salatbar mit Lolio Rosso, -Mais <sup>2</sup> , Tomate, Gurke und French-Dressing <sup>1,6,10</sup>	

<b>Geflügelwiener</b> <sup>8</sup>	<b>Vegetarische Wiener</b> <sup>1</sup>	
mit Rahmsoße <sup>4,4a,6,9</sup> Erbsen und Kartoffelpüree <sup>6</sup>	mit vegetarischer Rahmsoße <sup>4,4a,6,9</sup> Erbsen und Kartoffelpüree <sup>6</sup>	
	Kirsquark <sup>6</sup>	
	Salatbar mit Kopfsalat, Möhre, Kettich, Gurke und American-Dressing <sup>1,6,9,10</sup>	

	<b>Couscous-Gemüsepfanne</b> <sup>4,4a,9,12</sup>	
	mit türkischem Joghurt <sup>6</sup>	
	Obst	
	Salatbar mit Eisberg, Rettich, Tomate und Kräuter-Dressing <sup>1,6,10</sup>	

<b>Panierter Fischli</b> <sup>3</sup> (MSC, Seelachs in Maispanade)	<b>Brokkoli</b>	
mit Sour Creme <sup>1,6,10</sup> und Kartoffeln	mit Sour Creme <sup>1,6,10</sup> und Kartoffeln	
	Gurkenstick	
	Salatbar mit Eisberg, Möhre, Radieschen, Gurke und Joghurt-Dressing <sup>1,6,10</sup>	

Die Menüs mit dem -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 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. 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