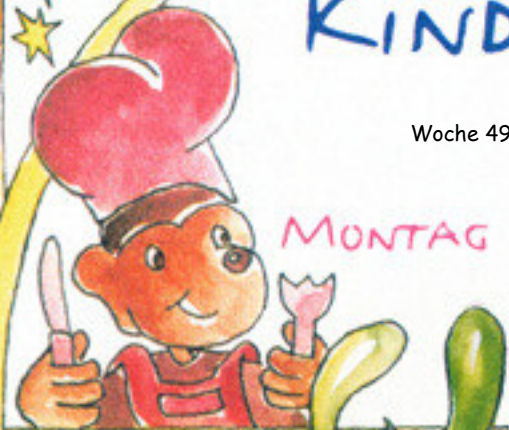


KRÜMELS KINDER KARTE

Woche 49 vom 05.12.22 - 09.12.22

Schule Mendelstraße

MONTAG



DIENSTAG



MITTWOCH

DONNERSTAG



FREITAG

Rinderfrikadelle ^{1,4,4a}	Gemüsefrikadelle "natur" ^{1,4,4a}
mit Rahmsoße ^{4,4a,6,9} , Erbsen und Kartoffelpüree ⁶	mit vege. Rahmsoße ^{4,4a,6,9} , Erbsen und Kartoffelpüree ⁶
Erdbeeryoghurt ⁶	
Salatbar mit Eisbergsalat, Karotten, Rettich, Gurkenscheiben und Minz-Dressing ^{1,6,10}	

---	Ofenkartoffeln Rustic
	mit Erbsen, Fingermöhren und Kräuterquark ⁶ (aus Petersilie und Schnittlauch)
Schoko-Nikolaus ^{6,12}	
Salatbar mit Chinakohl, Mais*, Karotten, Kohlrabi und French-Dressing ^{1,6,10}	

---	3 American Pancakes ^{1,4,4a,6}
	mit kaltem Apfelmus
Obst	
Salatbar mit Eichblattsalat, Gurken, Radieschen Mais* und American-Dressing ^{1,6,9,10}	

Rindergulasch ^{4,4a,6,9}	Veggi Gulasch ^{4,4a,6,12} (aus Soja ¹²)
mit Vollkornspiralen* ^{4,4a}	mit Vollkornspiralen* ^{4,4a}
Pfersichquark ⁶	
Salatbar mit Endiviasalat, Karotten, Paprika, Gurke und Ananas-Dressing ^{1,10}	

Backfisch ^{1,3,4,4a,10} (MSC, Seelachs)	2 Gemüsestäbchen ^{1,4,4a,6}
mit Rahmspinat ^{4,4a,6,9} und Kartoffeln	mit Rahmspinat ^{4,4a,6,9} und Kartoffeln
Gurkensalat	
Salatbar mit Römersalat, Gurkenraspel, Cocktailtomaten, Paprika und Joghurt-Dressing ^{1,6,10}	

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 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/Sulfit
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