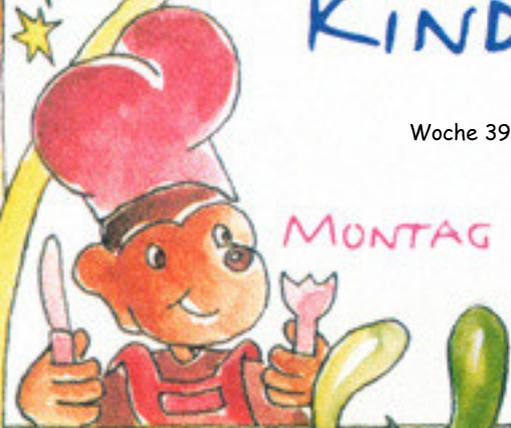


# KRÜMELS KINDER KARTE

Woche 39 vom 25.09.23 - 29.09.23

Schule Mendelstraße



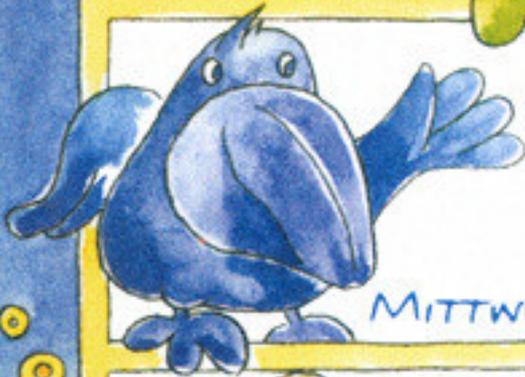
MONTAG

|     |   |
|-----|---|
| --- | <b>vegetarische Tortellini<sup>1,4,4a,6</sup></b>   |
|     | mit Käsefüllung <sup>6</sup> und Käse-<br>soße <sup>1,4,4a,6,9</sup>                          |
|     | Mangojoghurt <sup>6</sup>   |
|     | Salatbar mit Eisbergsalat, Cocktailtomaten, Möhren, Gurke und Dill-Dressing <sup>1,6,10</sup> |

DIENSTAG



|     |   |
|-----|---|
| --- | <b>kleine Ofenkartoffeln Rustic</b>   |
|     | mit Erbsen-Fingermöhren<br>und Kräuterquark <sup>6</sup> (aus Petersilie<br>und Schnittlauch) |
|     | Obst  |
|     | Salatbar mit Lollo Rosso, Möhren, Kohlrabi, Gurke und Joghurt-Dressing <sup>1,6,10</sup>      |



MITTWOCH

|     |   |
|-----|---|
| --- | <b>Kaiserschmarrn<sup>1,4,4a,6</sup></b>  |
|     | mit kaltem Apfelmus <sup>c</sup>  |
|     | Möhrensalat   |
|     | Salatbar mit Kopfsalat, Möhre, Radieschen und American-Dressing <sup>1,6,9,10</sup> |



DONNERSTAG

|  |   |
|--|---|
| <b>paniertes Hähnchenschnitzel<sup>4,4a</sup></b>  | <b>Geschnetzeltes aus BIO-Soja<sup>*4,4a,6,12</sup></b>   |
| mit Tomatensoße-Primavera <sup>1,4,4a,6,9</sup> und <b>BIO</b> -Spaghetti <sup>*4,4a</sup> | mit Karotten und Spätzle <sup>1,4,4a</sup>  |
|  | Quark-Früchtemüsli <sup>4,4d,6</sup>  |
|  | Salatbar mit Eisberg, Gurke, Möhre, <b>BIO</b> -Mais <sup>*</sup> und Honig-Senf-Dressing <sup>1,6,10,C,E</sup> |



FREITAG

|     |  |
|-----|--|
| --- | <b>Eieromelette<sup>1,6</sup></b>  |
|     | mit Rahmspinat <sup>4,4a,6,9</sup> und<br>Kartoffeln                                     |
|     | Obst   |
|     | Salatbar mit Eisberg, Möhre, Radieschen, Gurke und American-Dressing <sup>1,6,9,10</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 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