

KRÜMELS KINDER KARTE

Woche 19 vom 06.05.24 - 10.05.24

Schule Mendelstraße



MONTAG

2 Geflügelbratwürste "Nürnberger Art" ^{1,6,9,10,6}	Eieromelette ^{1,6}
mit gestobten Möhren ^{4,4a,6,9} und Kartoffeln	mit gestobten Möhren ^{4,4a,6,9} und Kartoffeln
Vanillepudding ⁶	
Salatbar mit Eisberg, Möhre, -Mais*, Gurke und Kräuter-Dressing ^{1,6,10}	

DIENSTAG



---	3 kleine Pfannkuchen ^{1,4,4a,6}
	mit kaltem Apfelmus ^C
Obst	
Salatbar mit Chinakohl, -Mais*, Radieschen, Möhre und Curry-Dressing ^{1,6,10}	



MITTWOCH

-Spaghetti* ^{4,4a}	-Vollkornspaghetti* ^{4,4a}
mit Rinderbolognaise ^{4,4a}	mit Linsenbolognaise ^{4,4a,9}
Bananenquark ⁶	
Salatbar mit Eichblattsalat, Radieschen, Rettich, Gurke und Joghurt-Dressing ^{1,6,10}	



DONNERSTAG

Wir wünschen einen schönen Feiertag.	



FREITAG

panierte Lachsschnitte ^{3,4,4a,10} (Aquakultur)	vegane Fischfrikadelle ^{4,4a,4b}
mit Kräuterquark ⁶ (aus Petersilie und Schnittlauch) und Kartoffeln	mit Kräuterquark ⁶ (aus Petersilie und Schnittlauch) und Kartoffeln
Gurkenstick	
Salatbar mit Römersalat, Möhre, Cocktailtomaten, Gurke und American-Dressing ^{1,6,9,10}	

Die Menüs und Komponenten 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

- 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