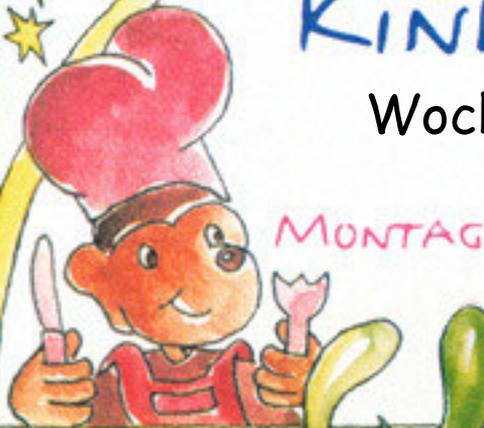


KRÜMELS KINDER KARTE

Woche 28 vom 08.07.-12.07.2024

Schule Mendelstraße



MONTAG

Menü	Extra-Menü für Vegetarier
Knusperfrikadelle^{4,4a}	---
mit vegetarischer Rahmsoße ^{4,4a,6,9} Fingermöhren und Kartoffeln	
Erdbeeryoghurt ⁶	
Salatbar mit Eisberg, Möhre, Paprika, Gurke und American-Dressing ^{1,6,9,10}	

DIENSTAG



Menü	Extra-Menü für Vegetarier
BIO-Spiralnudel^{4,4a}	BIO-Spiralnudel^{4,4a}
mit Rinderbolognaise ^{4,4a}	mit veganer Bolognaise ^{4,4a} (aus Erbsenprotein)
Obst	
Salatbar mit Lollo Rosso, -Mais*, Möhre, Paprika, Gurke und Joghurt-Dressing ^{1,6,10}	



MITTWOCH

Menü	Extra-Menü für Vegetarier
Paniertes No Chicken Steak^{4,4a,4d,9,12}	---
mit Champignonrahmsoße ^{4,4a,6} Erbsen und -Reis*	
Aprikosenquark ⁶	
Salatbar mit Kopfsalat, Möhre, Rettich, Gurke und Joghurt-Dressing ^{1,6,10}	



DONNERSTAG

Menü	Extra-Menü für Vegetarier
Hamburger zum selber bauen	Hamburger zum selber bauen
Rindfleischpatti ¹⁰ Hamburgerbrötchen ^{4,4a,11} Ketchup ⁹ und Gurkenscheiben ^{10,H}	„No Beef Burger“ ^{4,4a,4c,12,A,C} Hamburgerbrötchen ^{4,4a,11} Ketchup ⁹ und Gurkenscheiben ^{10,H}
Banane	
Salatbar mit Eisberg, Rettich, Tomate, -Mais* und Curry-Dressing ^{1,6,10}	



FREITAG

Menü	Extra-Menü für kein Fisch Esser
Panierte Lachsschnitte^{3,4,4a,10} (Aquakultur)	Blumenkohl-Käse-Medaillon^{1,4,4a,6,9}
mit Kräuterquark ⁶ (aus Petersilie und Schnittlauch) und kleine Ofenkartoffeln (Rustik)	mit Petersiliensoße ^{4,4a,6,9} und Kartoffelpüree ⁶
Möhrensalat	
Salatbar mit Eisberg, Kohlrabi, Radieschen, Gurke und American-Dressing ^{1,6,9,10}	

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 Menüs und Komponenten mit dem -Logo entsprechen dem "DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen" und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert.



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