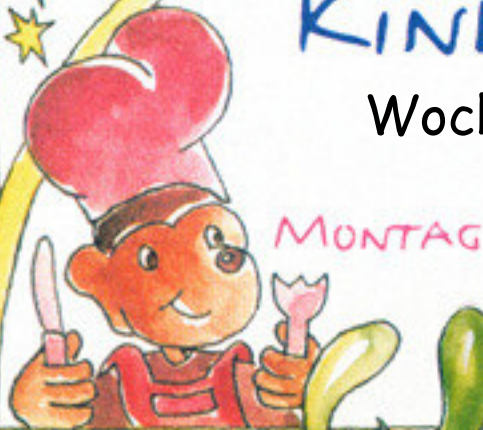


KRÜMELS KINDER KARTE

Woche 37 vom 09.09.-13.09.2024

Schule Mendelstraße



MONTAG

Menü	Extra-Menü für Vegetarier
Rinderfrikadelle ^{1, 4, 4a}	Gemüsefrikadelle ^{1, 4, 4a} "natur"
mit Bratensoße ^{4, 4a, 6, 9} Erbsen und Kartoffeln	mit vegetarischer Rahmsoße ^{4, 4a, 6, 9} Erbsen und Kartoffeln
Milchreis ⁵	
Salatbar mit Eisberg, Möhre, Gurke, -Mais* und Kräuter-Dressing ^{1, 6, 10}	

DIENSTAG



Menü	Extra-Menü für Vegetarier
3 kleine Pfannkuchen ^{1, 4, 4a, 6}	---
mit Apfelmus ^c	
Obst	
Salatbar mit Chinakohl, Möhre, -Mais*, Rettich und Joghurt-Dressing ^{1, 6, 10}	



MITTWOCH

Menü	Extra-Menü für Vegetarier
-Makkaroni ^{2, 4, 4a}	---
mit vegetarischer Carbonarasoße ^{4, 4a, 6, 9}	
Erdbeerquark ⁵	
Salatbar mit Eichblattsalat, Gurke, Radieschen, -Mais* und Kräuter-Dressing ^{1, 6, 10}	

DONNERSTAG



Menü	Extra-Menü für Vegetarier
Hähnchen- geschnetzeltes ^{4, 4a, 6, 9}	No Chiken- geschnetzeltes ^{4, 4a, 6, 9, 12}
mit Brechbohnen und Spätzle ^{1, 4, 4a}	mit Brechbohnen und Spätzle ^{1, 4, 4a}
Obst	
Salatbar mit Endiviensalat, Möhre, Paprika, Gurke und American-Dressing ^{1, 6, 9, 10}	



FREITAG

Menü	Extra-Menü für Vegetarier
Chili con Carne vom Rind ^{4, 4a, 9, C}	Chili sin Carne ^{4, 4a, 9, 12, C}
mit -Reis*	mit -Vollkornreis*
Gurkensalat	
Salatbar mit Eisberg, Möhre, Tomate und Joghurt-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 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/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