

KRÜMELS KINDER KARTE

Woche 49 vom 02.12.-06.12.2024

Schule Mendelstraße



MONTAG

Menü	Extra-Menü für Vegetarier
Gegrilltes Hähnchen-Hacksteak ^{1,4,4a,9,10}	Rührei ^{1,6,9}
mit weißer Soße ^{4,4a,6,9} Brechbohnen und Kartoffeln	mit weißer Soße ^{4,4a,6,9} Brechbohnen und Kartoffeln
Grießpudding ^{4,4a,6}	
Salatbar mit Eisberg, Möhre, Gurke, -Mais* und Kräuter-Dressing ^{1,6,10}	

DIENSTAG



Menü	Extra-Menü für kein Fischesser
Fischfrikadelle ^{3,4,4a,6,10} (MSC, Seelachs)	Vegane Fischfrikadelle ^{4,4a,4b,10}
mit gelben und roten Karotten, -Reis* und Sour Creme ^{1,6,10}	mit gelben und roten Karotten, -Reis* und Sour Creme ^{1,6,10}
Obst	
Salatbar mit Chinakohl, Möhre, -Mais*, Rettich und Kräuter-Dressing ^{1,6,10}	



MITTWOCH

Menü	Extra-Menü für Vegetarier
3 Geflügel-Hackbällchen ^{1,4,4a}	3 vegane Bällchen ¹²
mit Tomatensoße ^{4,4a,6} Mais und -Spiralnudeln ^{4,4a}	mit Tomatensoße ^{4,4a,6} Mais und -Vollkorn-Spiralnudeln ^{4,4a}
Mandarinenquark ⁶	
Salatbar mit Eichblattsalat, Gurke, Radieschen, -Mais* und American-Dressing ^{1,6,9,10}	



DONNERSTAG

Menü	Extra-Menü für Vegetarier
Rindergeschnetzeltes ^{4,4a,6,9}	Sojageschnetzeltes ^{4,4a,6,12} aus -Soja* ¹²
mit Erbsen und -Reis*	mit Erbsen und -Reis*
Obst	
Salatbar mit Endiviensalat, Möhre, Paprika, Gurke und Curry-Dressing ^{1,6,10}	



FREITAG

Menü	Extra-Menü für Vegetarier
Geflügelbratwurst ^{6,9}	Vegetarische Bratwurst ^{1,4,4a}
mit Ketchupsoße ^{9,10} und Kartoffelpüree ⁶	mit Ketchupsoße ^{9,10} und Kartoffelpüree ⁶
Schoko-Nikolaus ^{6,12}	
Salatbar mit Römersalat, -Mais*, Tomaten und Dill-Dressing ^{1,6,10}	

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