

KRÜMELS KINDER KARTE

Woche 02 vom 06.01.-10.01.2025

Schule Mendelstraße



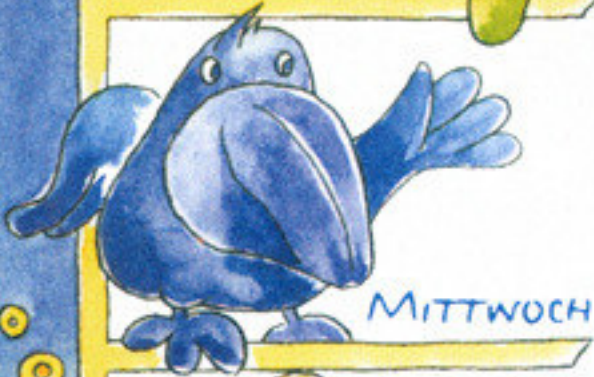
MONTAG

Menü	Extra-Menü für Vegetarier
Hamburger zum selber bauen	---
No Beef Burger ^{4,4a,4c,12,A,C} Hamburgerbrötchen ^{4,4a,11} Ketchup ⁹ und Gurkenscheiben ^{10,H}	
Schokopudding ⁶	
Salatbar mit Eisberg, Möhre, Paprika, Gurke und American-Dressing ^{1,6,9,10}	

DIENSTAG



Menü	Extra-Menü für Vegetarier
Pierogi Ruski ^{1,4,4a,6}	---
(Nudeltaschen mit Kartoffel-Quarkfüllung ^{1,4,4a,6}) mit Kräutersoße ^{4,4a,6,9}	
Obst	
Salatbar mit Lollo Rosso, Cocktail-Tomate, Gurke, Rettich und Dill-Dressing ^{1,6,10}	



MITTWOCH

Menü	Extra-Menü für Vegetarier
Gemüsebolognese ^{4,4a,6,9} aus Karotte, Tomate, Zwiebeln, Sellerie ⁹ , Porree	---
mit -Vollkorn-makkaroni ^{*4,4a}	
Obst	
Salatbar mit Kopfsalat, Möhre, Rettich, Gurke, und Joghurt-Dressing ^{1,6,10}	



DONNERSTAG

Menü	Extra-Menü für Vegetarier
Gemüsesuppe ^{1,6,9} aus Karotten, Bohnen, Erbsen, Kohlrabi, Blumenkohl, Sellerie ⁹ , Porree	---
mit Eieinlage ^{1,6} und einem Mehrkornbaguettebrötchen ^{4,4a,4b,4c,Ad}	
Erdbeerquark ⁶	
Salatbar mit Eisberg, Kohlrabi, Paprika, Gurke und Joghurt-Dressing ^{1,6,10}	



FREITAG

Menü	Extra-Menü für kein Vegetarier
Knusperfrikadelle ^{4,4a}	---
mit Mais, Kräuterquark ⁶ (aus Petersilie und Schnittlauch) und Kartoffeln	
Gurkenstick	
Salatbar mit Eisberg, Möhre, Radieschen, Gurke und Kräuter-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 vorbezichneten 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. Lupinier
- 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