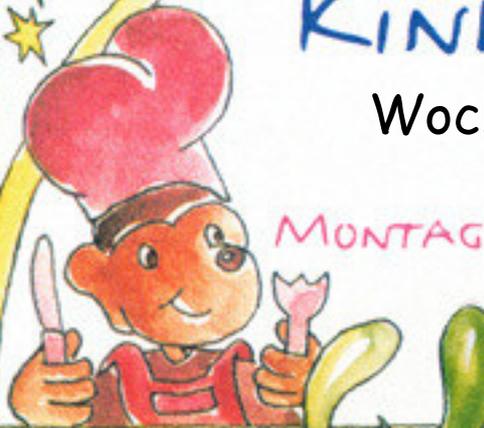


KRÜMELS KINDER KARTE

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

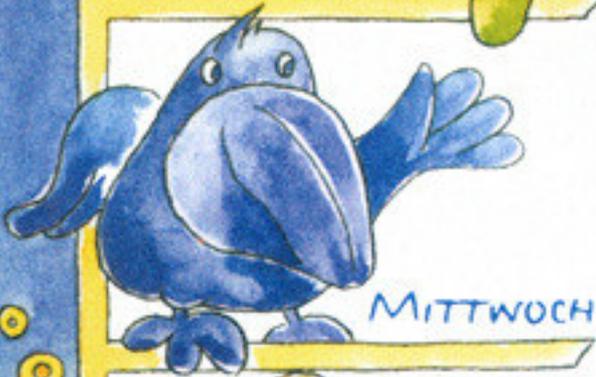


Menü	Extra-Menü für Vegetarier
Pierogi Ruski ^{1,4,4a,6}	---
(Nudeltaschen mit Kartoffel-Quarkfüllung ^{1,4,4a,6}) mit Kräutersoße ^{4,4a,6,9}	
Obst	
Salatbar mit Lollo Rosso, Cocktail-Tomate, Gurke, Rettich und Dill-Dressing ^{1,6,10}	

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}	



MITTWOCH

Menü

Extra-Menü für Vegetarier

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

DONNERSTAG



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}	

FREITAG



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