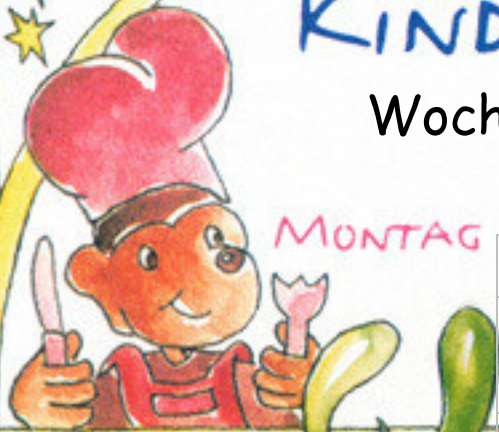


KRÜMELS KINDER KARTE

Woche 04 vom 20.01.-24.01.2025

Schule Mendelstraße

MONTAG



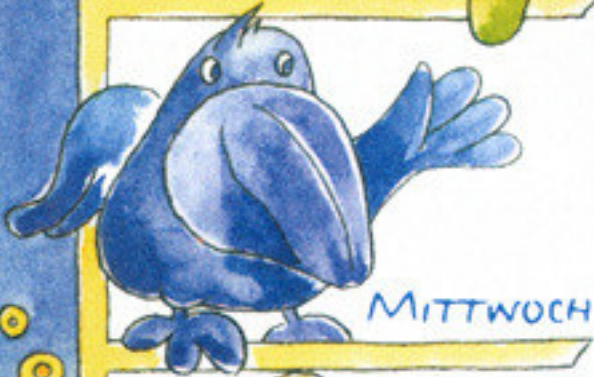
Menü	Extra-Menü für Vegetarier
Paniertes Hähnchenschnitzel^{4,4a}	Crispy No Chicken-Schnitzel^{4,4a,4d,9,12}
mit Geflügelsoße ^{4,4a,6,9} Mais und Kartoffeln	mit vegetarischer Soße ^{4,4a,6,9} Mais und Kartoffeln
Vanillepudding ⁶	
Salatbar mit Eisberg, Möhre, Paprika, Gurke und American-Dressing ^{1,6,9,10}	

DIENSTAG



Menü	Extra-Menü für Vegetarier
Lasagne vom Rind^{4,4a,6,9}	Vegetarisches Frikassee^{1,4,4a,4d,6,9}
„traditionell Italienisch“	mit Erbsen und -Reis*
Obst	
Salatbar mit Lollo Rosso, -Mais*, Gurke und Joghurt-Dressing ^{1,6,10}	

MITTWOCH



Menü	Extra-Menü für Vegetarier
3 Kartoffelpuffer^{1,4,4a,4d,9}	---
mit Apfelmus ^c	
Banane	
Salatbar mit Kohlrabi, Cocktail-Tomaten, -Mais* und Curry-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 Kohlrabi, Cocktail-Tomaten, -Mais* und Curry-Dressing ^{1,6,10}	

FREITAG



Menü	Extra-Menü für kein Fischesser
Nudelplatte^{1,3,4,4a,6,9,10}	Karotten Rustikal
aus Tortellini mit Lachsfüllung ^{1,3,4,4a,6,10} -Spiralnudeln* ^{4,4a} und Tomaten-frischkäsesoße ^{1,4,4a,6,9}	mit Petersiliensoße ^{4,4a,6,9} und Kartoffeln
Gurkenstick	
Salatbar mit Eisberg, Möhre, Radieschen, Gurke und Italian-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/Sulfite
- 9 - enth. Sellerie
- 10 - enth. Senf
- 11 - enth. Sesam

- 12 - enth. Soja (gen-tech-frei)
- 13 - enth. Lupinene
- 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