

# KRÜMELS KINDER KARTE

Woche 13 vom 24.03.-28.03.2025

Schule Mendelstraße

MONTAG



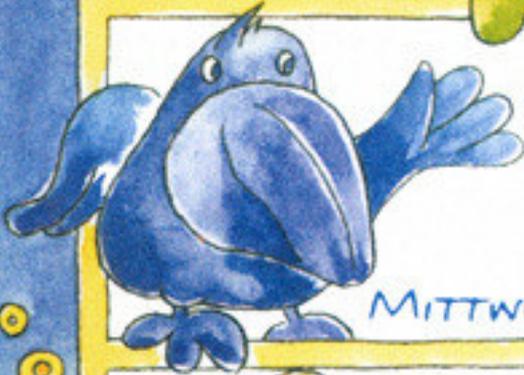
Menü	Extra-Menü für Vegetarier
Hamburger zum selber bauen	---
No Beef Burger <sup>4,4a,4c,12,A,C</sup> Hamburgerbrötchen <sup>4,4a,11</sup> Ketchup <sup>9</sup> und Gurkenscheiben <sup>10,H</sup>	
	Schokopudding <sup>5</sup>
	Salatbar mit Eisberg, Möhre, Paprika, Gurke und American-Dressing <sup>1,6,9,10</sup>

DIENSTAG



Menü	Extra-Menü für Vegetarier
Hähnchenkebab	Pierogi Ruski <sup>1,4,4a,6</sup>
mit Zwiebeln, Tzatziki <sup>6</sup> und -Reis*	(Nudeltaschen mit Kartoffel-Quarkfüllung <sup>1,4,4a,6</sup> ) mit Kräutersoße <sup>4,4a,6,9</sup>
	Obst
	Salatbar mit Lollo Rosso, Cocktail-Tomate, Gurke, Rettich und Dill-Dressing <sup>1,6,10</sup>

MITTWOCH



Menü	Extra-Menü für Vegetarier
Rinder-Geschnetzeltes <sup>4,4a,6,9</sup>	Gemüsebolognese <sup>4,4a,6,9</sup> aus Karotte, Tomate, Zwiebeln, Sellerie <sup>9</sup> , Porree
mit Erbsen und -Vollkornmakaroni* <sup>4,4a</sup>	mit -Vollkornmakaroni* <sup>4,4a</sup>
	Obst
	Salatbar mit Kopfsalat, Möhre, Rettich, Gurke, und Joghurt-Dressing <sup>1,6,10</sup>

DONNERSTAG



Menü	Extra-Menü für Vegetarier
Eieromelette <sup>1,6</sup>	---
mit gestobten Möhren <sup>4,4a,6,9</sup> und Röstkartoffeln	
	Erdbeerquark <sup>6</sup>
	Salatbar mit Eisberg, Kohlrabi, Paprika, Gurke und Joghurt-Dressing <sup>1,6,10</sup>

FREITAG



Menü	Extra-Menü für Vegetarier
-Spiralnudeln* <sup>4,4a</sup>	
mit Tomatensoße <sup>4,4a,6</sup> und Käse <sup>6</sup> zum drüberstreuen	
	Gurkenstick
	Salatbar mit Eisberg, Möhre, Radieschen, Gurke und Kräuter-Dressing <sup>1,6,10</sup>

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. Lupinien  
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