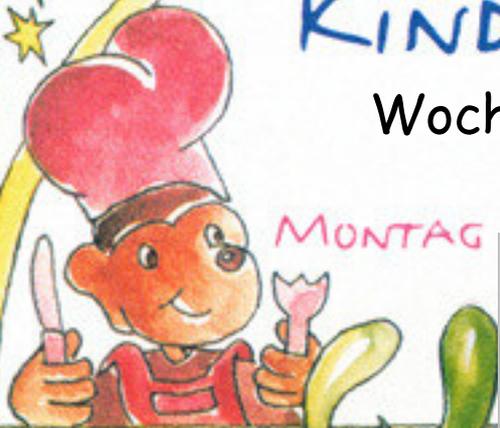


KRÜMELS KINDER KARTE

Woche 17 vom 21.04.-25.04.2025

Schule Mendelstraße



MONTAG

Menü	Extra-Menü für Vegetarier
---	---

DIENSTAG



Menü	Extra-Menü für Vegetarier
4 Rindfleischbällchen	4 Sojabällchen¹²
mit Käsesoße ^{1,4,4a,6,9} Karotten und Kartoffelspätzle ^{1,4,4a}	mit Käsesoße ^{1,4,4a,6,9} Karotten und Kartoffelspätzle ^{1,4,4a}
Obst	
Salatbar mit Lollo Rosso, Möhre, Kohlrabi, Gurke und French-Dressing ^{1,6,10}	



MITTWOCH

Menü	Extra-Menü für Vegetarier
4 Chicken Nuggets^{4,4a,9}	4 Vegetarische Nuggets^{1,4,4a,4d,6}
mit Ketchup ⁹ und Kartoffelpüree ⁶	mit Ketchup ⁹ und Kartoffelpüree ⁶
Möhrensalat	
Salatbar mit Kopfsalat, Möhre, Rettich, Gurke und American-Dressing ^{1,6,9,10}	



DONNERSTAG

Menü	Extra-Menü für Vegetarier
Rindergulasch^{4,4a,6}	Sojabolognese^{4,4a,12} aus BIO-Soja^{*12}
mit Bohnen und BIO-Reis [*]	mit Bohnen und BIO-Reis [*]
Bananenquark ⁴	
Salatbar mit Eisberg, Kohlrabi, Tomate, BIO-Mais [*] und Kräuter-Dressing ^{1,6,10}	



FREITAG

Menü	Extra-Menü für kein Fischesser
3 Fischstäbchen^{3,4,4a} (MSC, Seelachs)	2 panierte Gemügestäbchen^{1,4,4a,6}
mit Rahmspinat ^{4,4a,6,9} und Kartoffeln	mit Rahmspinat ^{4,4a,6,9} und Kartoffeln
Obst	
Salatbar mit Fenchel, Möhre, Radieschen, Gurke und Curry-Dressing ^{1,6,10}	

Unsere Zertifizierungsnummer: 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. 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