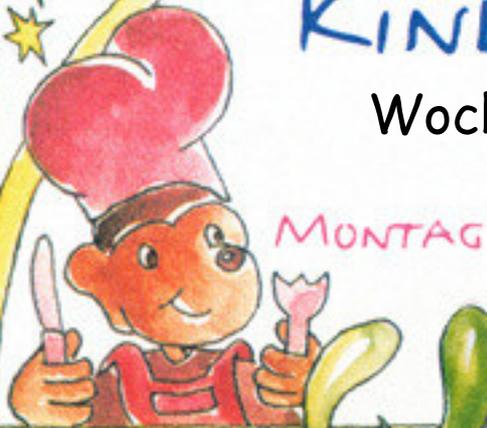


KRÜMELS KINDER KARTE

Woche 19 vom 05.05.-09.05.2025

Schule Mendelstraße



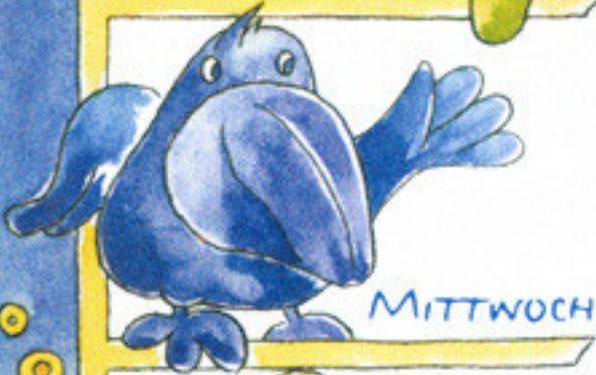
MONTAG

Menü	Extra-Menü für Vegetarier
Gegrilltes Hähnchen-Hacksteak ^{1,4,4a,9,10}	Rührei ^{1,6,9}
mit weißer Soße ^{4,4a,6,9} Brechbohnen und Kartoffeln	mit weißer Soße ^{4,4a,6,9} Brechbohnen und Kartoffeln
Grießpudding ^{4,4a,6}	
Salatbar mit Eisberg, Möhre, Gurke, Paprika und American-Dressing ^{1,6,10}	

DIENSTAG



Menü	Extra-Menü für kein Fischesser
Fischfrikadelle ^{3,4,4a,6,10} (MSC, Seelachs)	Vegane Fischfrikadelle ^{4,4a,4b,10}
mit gelben und roten Karotten, -Reis* und Sour Creme ^{1,6,10}	mit gelben und roten Karotten, -Reis* und Sour Creme ^{1,6,10}
Obst	
Salatbar mit Lollo Rosso, Möhre, -Mais*, Gurke und Joghurt-Dressing ^{1,6,10}	



MITTWOCH

Menü	Extra-Menü für Vegetarier
Kaiserschmarrn ^{1,4,4a,6}	---
mit Apfelmus ^c	
Mandarinenquark ²	
Salatbar mit Kopfsalat, Gurke, Rettich, Möhren und Joghurt-Dressing ^{1,6,9,10}	



DONNERSTAG

Menü	Extra-Menü für Vegetarier
Hähnchenbrustspieß	Sojageschnetzeltes ^{4,4a,6,12} aus BIO-Soja * ¹²
mit Couscous-Gemüsepfanne ^{4,4a,9,12} aus Couscous ^{4,6c} Erbsen, Paprika, Karotten und Joghurt-Minz-Dip ⁶	mit Erbsen und -Reis*
Obst	
Salatbar mit Eisbergsalat, Tomaten, Rettich, -Mais* und Curry-Dressing ^{1,6,10}	



FREITAG

Menü	Extra-Menü für Vegetarier
Geflügelbratwurst ^{6,9}	Vegetarische Bratwurst ^{1,4,4a}
mit Ketchupsoße ^{9,10} und Kartoffelpüree ⁶	mit Ketchupsoße ^{9,10} und Kartoffelpüree ⁶
Gurkensalat	
Salatbar mit Eisbergsalat, Kohlrabi, Radieschen, Gurken und American-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 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	4b - enth. Roggen	5 - enth. Krebstiere	7c - enth. Walnuss	7h - enth. Macadamianuss	12 - enth. Soja (gen-tech-frei)	A - mit Farbstoff	F - geschwärzt
2 - enth. Erdnüsse	6 - enth. Milch einschl.	7d - enth. Cashewnuss	7e - enth. Cashewnuss	8 - enth. Schwefeldioxid/Sulfit	(gen-tech-frei)	B - mit Konservierungsstoff	G - mit Phosphat
3 - enth. Fisch	4c - enth. Gerste	Laktose	7f - enth. Paranuss	9 - enth. Sellerie	13 - enth. Lupinene	C - mit Antioxidationsmittel	H - mit Süßungsmittel
4 - enth. Gluten	4d - enth. Hafer	7 - enth. Schalenfrüchte	7g - enth. Pistazie	10 - enth. Senf	14 - enth. Weichtiere	D - mit Geschmacksverstärker	J - gewachst
4a - enth. Weizen	4e - enth. Dinkel	7a - enth. Mandeln		11 - enth. Sesam		E - geschwefelt	
	4f - enth. Kamut	7b - enth. Haselnuss					