

KRÜMELS KINDER KARTE

Woche 03 vom 18.01.21 - 22.01.21

Schule Humboldtstraße



MONTAG

Hauptessen

Für unsere Vegetarischen

Paniertes Hähnchenschnitzel^{4,4a}	Paniertes Milchschnitzel^{1,4,4a,4d,6,12}
mit Geflügelsoße ^{4,4a,6,9} Mais und Kartoffeln	mit vegetarischer Soße ^{4,4a,6,9} Mais und Kartoffeln
Vanillepudding ⁶	



DIENSTAG

Hauptessen

---	3 kleine Pfannkuchen^{1,4,4a,6} mit kaltem Apfelmus
Obst	



MITTWOCH

Hauptessen

Für unsere Vegetarischen

Hühnerfrikassee^{4,4a,6,9}	Bolognese aus roten Linsen, Karotten, Tomaten^{4,4a,9}
mit Karottenbällchen und BIO -Reis*	mit BIO -Reis*
Obst	



DONNERSTAG

Hauptessen

---	Lange BIO-Spaghetti^{4,4a}
	mit Tomatensoße ^{4,4a,6} und Käse ⁶
Paprikastick	





FREITAG

Hauptessen

Für unsere kein Fisch Esser

Hamburger zum selber bauen	Hamburger zum selber bauen
Rindfleischpatti, Hamburgerbrötchen ^{4,4a,11} Ketchup und Gurkenscheiben ^{10,H}	Falaffelpatti ^{4,4a,9} , Hamburgerbrötchen ^{4,4a,11} Ketchup und Gurkenscheiben ^{10,H}
Gurkenstick	

Die Menüs mit dem  Logo entsprechen dem "DGE-Qualitätsstandard für die Schulpflegung" und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) zertifiziert.

Die Menüs mit dem  Logo entsprechen dem "DGE-Qualitätsstandard für die Schulpflegung" und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) zertifiziert.

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 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. Lupinen
- 14 - enth. Weichtiere

- A - mit Farbstoff
- B - mit Konservierungsmittel
- C - mit Antioxidationsmittel
- D - mit Geschmacksverstärker
- E - geschwefelt

- F - geschwärzt
- G - mit Phosphat
- H - mit Süßungsmittel
- J - gewachst