

# KRÜMELS KINDER KARTE

Woche 04 vom 25.01.21 bis 29.01.21

Schule Humboldtstraße



MONTAG

Hauptessen für unsere vegetarischen Esser

-Vollkornspiralen* <sup>4,4a</sup>	-Vollkornspiralen* <sup>4,4a</sup>
mit Rinderhacksoße <sup>4,4a</sup>	mit Tomaten-Soja-bolognese <sup>4,4a,12</sup> aus BIO-Soja <sup>12*</sup>
	Waldfruchjoghurt <sup>5</sup>

DIENSTAG



Vegetarisches Hauptessen

---	Rührei <sup>1,6,9</sup>
	mit Petersiliensoße <sup>4,4a,6,9</sup> Möhren und Kartoffeln
	Obst



MITTWOCH

Hauptessen für unsere vegetarischen Esser

Hähnchensteak	Milchschnitzel "natur" <sup>1,4,4a,6,12</sup>
mit Geflügelsoße <sup>4,4a,6,9</sup> Broccoli und Spätzle <sup>1,4,4a</sup>	mit vegetarischer Bratensoße <sup>4,4a,6,9</sup> Broccoli und Spätzle <sup>1,4,4a</sup>
	Kirsquark <sup>8</sup>

DONNERSTAG



Vegetarisches Hauptessen

---	Pierogi Ruski <sup>1,4,4a,6</sup> (Nudeltaschen mit Kartoffel- Quarkfüllung)
	mit Kräutersoße <sup>4,4a,6,9</sup>
	Obst



FREITAG

Hauptessen für unsere vegetarischen Esser

Hähnchenkebab <sup>12,C</sup>	Gemüsefrikadelle <sup>1,4,4a</sup> "natur"
mit Zwiebeln, Tzatziki <sup>6</sup> und  -Reis*	mit Karottenstreifen in Bechamelsoße <sup>4,4a,6,9</sup> und Kartoffeln

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

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

Panierkeim

- 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