

KRÜMELS KINDER KARTE

Woche 38 vom 14.09.20 - 18.09.20

Schule Redder



MONTAG

vegetarisches Hauptessen

	BIO-Vollkornmakaroni ^{4,4a}
	mit Tomatenwürfel in Käsesoße ^{1,4,4a,6,9} und Blattspinat ^{4,4a,6,9}

Erdbeeryoghurt⁶

DIENSTAG



vegetarisches Hauptessen

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

Paprikastick

Hauptessen

für unsere vegetarischen Esser

Hühnerfrikassee ^{4,4a,6,9}	Tofufrikassee ^{4,4a,6,9,12} aus BIO-Tofu ¹²
mit Fingermöhren und -Reis*	mit Fingermöhren und -Reis*

Obst

MITTWOCH



vegetarisches Hauptessen

	2 Panierte Gemüsestäbchen ^{1,4,4a,6,9}
	mit Kräuterquark ⁶ und Kartoffeln

Gurkenstick

DONNERSTAG



Hauptessen

für unsere vegetarischen Esser

Hamburger zum selber bauen	Hamburger zum selber bauen
Rindfleischpatti, Hamburgerbrötchen ^{4,4a,4e} , Ketchup und Gurkenscheiben ^{10,H}	Falafelpatti ^{4,4a,9,12} , Hamburgerbrötchen ^{4,4a,4e} , Ketchup und Gurkenscheiben ^{10,H}

Obst

FREITAG



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.

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

Die Menüs mit dem

Legende der Allergene und Zusatzstoffe:

- 1 -enth. Ei
- 2 -enth. Erdnüsse
- 3 -enth. Fisch
- 4 -enth. Gluten
- 4a Weizen
- 4b Roggen
- 4c Gerste
- 4d Hafer
- 4e Dinkel
- 4f Kamut

- 5 -enth. Krebstiere
- 6 -enth. Milch einschl. Laktose
- 7 -enth. Schalenfrüchte
- 7a Mandeln
- 7b Haselnuss

- 7c Walnuss
- 7d Cashewnuss
- 7e Pekannuss
- 7f Paranuss
- 7g Pistazie
- 7h Macadamianuss

- 8 -enth. Schwefeldioxid/Sulfite
- 9 -enth. Sellerie
- 10 -enth. Senf
- 11 -enth. Sesam
- 12 -enth. Soja (gen-techn-frei)

- 13 -enth. Lupinan
- 14 -enth. Weichlere

- A -mit Farbstoff
- B -mit Konservierungsstoff
- C -mit Antioxidationsmittel
- D -mit Geschmacksverstärker
- E -geschwefelt
- F -geschwärzt

- G -mit Phosphat
- H -mit Süßungsmitteln
- I -enth. Phenylalaninquelle (Aspartam)
- J -gewachst

Die Auflistung der Allergene bezieht sich auf die 14 Hauptauslöser allergischer Lebensmittellreaktionen (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.

