

KRÜMELS KINDER KARTE

Woche 17 vom 22.04.24 - 26.04.24

Schule Redder



MONTAG

Geflügelfrikadelle^{1,4,4a}	Knusperfrikadelle^{4,4a}
mit Bratensoße ^{4,4a,6,9} , Fingermöhren, Blumenkohl, BIO-Makkaroni ^{4,4a} und Kartoffeln	mit vegt. Bratensoße ^{4,4a,6,9} , Fingermöhren, Blumenkohl, BIO-Makkaroni ^{4,4a} und Kartoffeln
Erdbeerjoghurt ⁶	
Salatbar mit Eisberg, Möhre, Gurke, BIO-Mais [*] und Curry-Dressing ^{1,6,10}	

DIENSTAG



---	3 Pfannkuchen^{1,4,4a,6}
	mit kaltem Apfelmus ^c
Obst	
Salatbar mit Lollo Rosso, BIO-Mais [*] , Möhre, Gurke und Joghurt-Dressing ^{1,6,10}	



MITTWOCH

Hähnchenmedallion	paniertes No Chicken Steak^{4,4a,4d,9,12}
mit Champignonrahm- soße ^{4,4a,6} , Erbsen, Kohlrabi, Gnocchi ^{1,4,4a} und BIO-Reis [*]	mit Champignonrahm- soße ^{4,4a,6} , Erbsen, Kohlrabi, Gnocchi ^{1,4,4a} und BIO-Reis [*]
Mandarinenquark ⁶	
Salatbar mit Eichblattsalat, Gurke, Radieschen, BIO-Mais [*] und American-Dressing ^{1,6,9,10}	

DONNERSTAG



Hamburger zum selber bauen	Hamburger zum selber bauen
Rindfleischpatti ¹⁰ , Hamburger- brötchen ^{4,4a,11} , Ketchup ⁹ und Gurkenscheiben ^{10,H}	veganer "No Beef Burger" ^{4,4a,4c,12,A,C} , Hamburger- brötchen ^{4,4a,11} , Ketchup ⁹ und Gurkenscheiben ^{10,H}
Banane	
Salatbar mit Endiviensalat, Möhre, Paprika, Gurke und Curry-Dressing ^{1,6,10}	



FREITAG

panierte Lachsschnitte^{3,4,4a,10} (Aquakultur)	Blumenkohl-Käse-Medallion^{1,4,4a,6,9}
mit Kräuterquark ⁶ (aus Petersilie und Schnittlauch), BIO-Reis [*] und kleine Ofenkartoffeln (Rustik)	mit Petersiliensoße ^{4,4a,6,9} , BIO-Reis [*] und Kartoffel- püree ⁶
Möhrensalat	
Salatbar mit Römersalat, BIO-Mais [*] , Tomaten und Dill-Dressing ^{1,6,10}	

Die Menüs und Komponenten mit dem Logo entsprechen dem "DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung" 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. 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