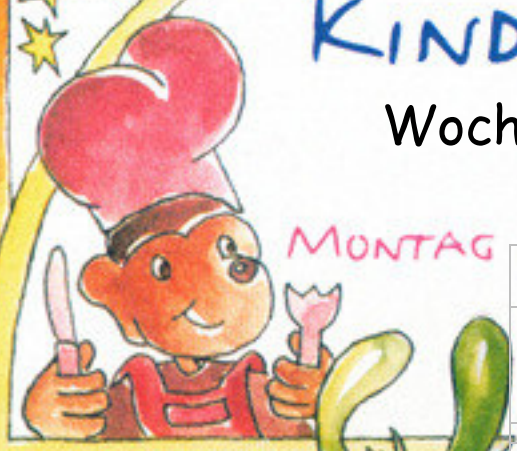
Krümels Kinder Karte

Woche 14 vom 31.03.-04.04.2025

Schule Redder

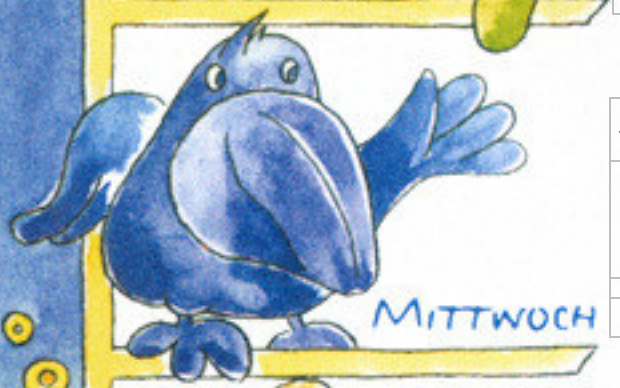


MONTAG

Menü	Extra-Menü für Vegetarier
Rinderfrikadelle[1,4,4a,9,10]	**Gemüsefrikadelle**[1,4,4a] **"natur"**
mit Rahmsoße[4,4a,6,9], Bohnen, Fingermöhren, Spätzle[1,4,4a] und Kartoffeln	mit vegetarischer Rahmsoße[4,4a,6,9], Bohnen, Fingermöhren, Spätzle[1,4,4a] und Kartoffeln
Erdbeerjoghurt[6]	
Salatbar bestückt mit roten und gelben Paprika, Möhren, Gurken, Tomaten, Mais, Zwiebeln und verschiedene Soßen[1,6,10]	

DIENSTAG

Menü	Extra-Menü für Vegetarier
2 Gemüsestäbchen[1,4,4a,6]	---
mit Tomatenfrisch-käsesoße[1,4,4a,6,9], Eierknöpfle[1,4,4a,4e] und Bio-Reis*	
Gurkensalat	
Salatbar bestückt mit roten und gelben Paprika, Möhren, Gurken, Tomaten, Mais, Zwiebeln und verschiedene Soßen[1,6,10]	



MITTWOCH

Menü	Extra-Menü für Vegetarier
4 Chicken Nuggets[4,4a,9]	**4 Veggi Nuggets**[1,4,4a,4d,6]
mit „süß-saurem"Dip[9] Mais, Röstkartoffeln und Kartoffelpüree[6]	mit „süß-saurem"Dip[9] Mais, Röstkartoffeln und Kartoffelpüree[6]
Obst	
Salatbar bestückt mit roten und gelben Paprika, Möhren, Gurken, Tomaten, Mais, Zwiebeln und verschiedene Soßen[1,6,10]	

DONNERSTAG

Menü	Extra-Menü für Vegetarier
Rindergulasch[4,4a,6,9]	**Sojageschnetzeltes**[4,4a,6,12] **mit Bio-Soja***[12]
mit Erbsen, Blumenkohl, Bio-Spiralen*[4,4a] und Bio-Vollkornspiralen*[4,4a]	mit Erbsen, Blumenkohl, Bio-Spiralen*[4,4a] und Bio-Vollkornspiralen*[4,4a]
Pfirsichquark[6]	
Salatbar bestückt mit roten und gelben Paprika, Möhren, Gurken, Tomaten, Mais, Zwiebeln und verschiedene Soßen[1,6,10]	

FREITAG

Menü	Extra-Menü für Vegetarier
---	---

Die Menüs und Komponenten mit dem DGE -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.

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 vorbezeichnetn 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 Konservierungsstoff
C - mit Antioxidationsmittel
D - mit Geschmacksverstärker
E - geschwefelt
F - geschwärzt
G - mit Phosphat
H - mit Süßungsmittel
J - gewachst