

# KRÜMELS KINDER KARTE

Woche 10 vom 08.03.2021 - 12.03.2021

## OGGS

MONTAG



Hauptessen

	<b>BIO-Vollkornspaghetti</b> <sup>4,4a</sup>
	mit <b>BIO-Mais</b> und Tomatensoße <sup>4,4a,6</sup>
	Schokopudding <sup>6</sup>
Salatbar mit Eisberg, Möhre, <b>BIO-Mais</b> <sup>*</sup> , Gurke und Kräuter-Dressing <sup>1,6,10</sup>	

DIENSTAG



Hauptessen

für unsere vegetarischen Esser

<b>Hähnchenkebab</b> <sup>12,C</sup>	<b>Cheesesteak</b> <sup>1,6</sup> (gebackener Weichkäse)
mit Zwiebeln, Tzatziki <sup>6</sup> und <b>BIO-Reis</b> <sup>*</sup>	mit Tzatziki <sup>6</sup> und <b>BIO-Reis</b> <sup>*</sup>
	Paprikastick
Salatbar mit Chinakohl, <b>BIO-Mais</b> <sup>*</sup> , Radieschen, Möhre, Gurke und Curry-Dressing <sup>1,6,10</sup>	

Hauptessen

für unsere vegetarischen Esser

<b>Hähnchenschnitzel</b> <sup>4,4a,6,9</sup>	<b>Sojageschnitzel</b> aus <b>BIO-Soja</b> <sup>4,4a,6,12</sup>
mit <b>BIO-Erbsen</b>	mit <b>BIO-Erbsen</b>
und <b>BIO-Kartoffel</b>	und <b>BIO-Kartoffel</b>
	Obst
Salatbar mit Eichblattsalat, Radieschen, Rettich, Gurke und Ananas-Dressing <sup>1,10</sup>	

MITTWOCH



Hauptessen

für unsere vegetarischen Esser

<b>Asiatische Nudelpfanne</b> <sup>12</sup>	<b>2 kleine Veget. Bratwürste</b> <sup>9,12</sup>
Marinierte Mie Nudeln <sup>4,4a,12</sup> mit Gemüse und Hähnchenbruststreifen	mit Rahmsoße <sup>4,4a,6,9</sup> <b>BIO-Brokkoli</b> und Kartoffelpüree <sup>6</sup>
	Obst
Salatbar mit Endiviasalat, Möhre, Paprika, <b>BIO-Mais</b> <sup>*</sup> und American-Dressing <sup>1,6,9,10</sup>	

DONNERSTAG



Hauptessen

für unsere kein Fisch Esser

<b>3 Fischstäbchen</b> <sup>3,4,4a</sup> (MSC, Seelachs)	<b>Gemüsefrikadelle</b> <sup>1,4,4a</sup>
mit Kräuterquark <sup>6</sup> (Petersilie, Schnittlauch) und <b>BIO-Kartoffeln</b>	mit Karottenstreifen in Bechamelsauce <sup>4,4a,6,9</sup> und <b>BIO-Reis</b> <sup>*</sup>
	Gurkenstick
Salatbar mit Römersalat, Möhre, Cocktailtomaten, Gurke und French-Dressing <sup>1,6,10</sup>	

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.

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

- 7h - enth. Macadamianuss
- 8 - enth. Schwefeldioxid/Sulfite
- 9 - enth. Sellerie
- 10 - enth. Senf
- 11 - enth. Sesam

- 12 - enth. Soja (gen-tech-frei)
- 13 - enth. Lupinien
- 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