

KRÜMELS KINDER KARTE

Woche 11 vom 15.03.2021 - 19.03.2021

OGGS



MONTAG

Hauptessen für unsere vegetarischen Esser

Hähnchensteak	Paniertes Milchschnitzel 1, 4, 4a, 4d, 6, 12
mit Kräutersoße ^{4, 4a, 6, 9} (mit Petersilie, Majoran)	mit Kräutersoße ^{4, 4a, 6, 9} (mit Petersilie, Majoran) Brokkoli und BIO -Vollkornmakkaroni ^{*4, 4a}
BIO - Brokkoli und BIO -Vollkorn-	
Vanillepudding ⁶	
Salatbar mit Eisbergsalat, Cocktailtomaten, Möhren, Gurke und Dill-Dressing ^{1, 6, 10}	

DIENSTAG



Hauptessen für unsere vegetarischen Esser

Paniertes Hähnchenschnitzel ^{4, 4a}	kleine Ofenkartoffeln Rustic
mit Tomatensoße-Pimavera ^{1, 4, 4a, 6, 9} und BIO -Spaghetti ^{*4, 4a}	mit Erbsen-Fingermöhren und Kräuterquark ⁶ (aus Schnittlauch, Petersilie)
Obst	
Salatbar mit Lollo Rosso, Möhren, Krautsalat, Gurke und French-Dressing ^{1, 6, 10}	



MITTWOCH

Hauptessen

	6 Kartoffeltaschen mit Kräuterfüllung ⁶
	mit Kräutersoße ^{4, 4a, 6, 9} (aus Schnittlauch, Petersilie, Basilikum)
Apfel-Möhrensalat	
Salatbar mit Kopfsalat, Möhre, Radieschen und American-Dressing ^{1, 6, 9, 10}	

DONNERSTAG



Hauptessen


	3 kleine Eierpfannkuchen ^{1, 4, 4a, 6}
	mit Kirschkompott
Müsli-Früchtequark ^{4, 4a, 6}	
Salatbar mit Eisberg, Gurke, Möhre, BIO -Mais* und Tomaten-Dressing ^{1, 6, 9, 10}	



FREITAG

Hauptessen für unsere kein Fisch Esser

Panierter Fischli ³ (Seelachs, MSC)	BIO - Blumenkohl
mit Rahmspinat ^{4, 4a, 6, 9} und Kartoffeln	mit weißer Soße ^{4, 4a, 6, 9} und BIO - Kartoffeln
Obst	
Salatbar mit Eisberg, Möhre, Radieschen, Gurke und American-Dressing ^{1, 6, 9, 10}	

Die Menüs 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 vorbeschriebenen 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