

# KRÜMELS KINDER KARTE

Woche 41 vom 09.10.- 13.10.23

Orange Umrandung nach DGE Empfehlung:

MONTAG



Menü 1	Menü 2	Menü 3
Rinderfrikadelle <sup>1,4,4a</sup>	Gemüsefrikadelle <sup>1,4,4a</sup> "natur"	-Gabelspaghetti <sup>*4,4a</sup>
mit Rahmsoße <sup>4,4a,6,9</sup> Bohnen und Kartoffeln	mit vegetarischer Rahmsoße <sup>4,4a,6,9</sup> Bohnen und Kartoffeln	mit Tomatensoße <sup>4,4a,6</sup> und Käse <sup>6</sup> zum drüber streuen

Erdbeeryoghurt<sup>6</sup>

DIENSTAG



Menü 1	Menü 2	Menü 3
Hähnchensteak	Milchschnitzel <sup>1,4,4a,6,12</sup> "natur"	Ofenkartoffeln Rustic
mit grüner Pesto- Sahneseiße <sup>1,4,4a,6,9</sup> (aus Sonnenblumenkerne, Basilikum und Grana Padano <sup>®</sup> ) und  -Spaghetti <sup>*4,4a</sup>	mit grüner Pesto- Sahneseiße <sup>1,4,4a,6,9</sup> (aus Sonnenblumenkerne, Basilikum und Grana Padano <sup>®</sup> ) und  -Spaghetti <sup>*4,4a</sup>	mit Erbsen, Fingermöhren und Kräuterquark <sup>6</sup> (aus Petersilie und Schnittlauch)

Obst



MITTWOCH

Menü 1	Menü 2	Menü 3
4 Chicken Nuggets <sup>4,4a,9</sup>	4 Veggi Nuggets <sup>1,4,4a,4d,6</sup>	3 American Pancakes <sup>1,4,4a,6</sup>
mit "süß-saurem" Dip <sup>9</sup> Mais und Kartoffelpüree <sup>6</sup>	mit "süß-saurem" Dip <sup>9</sup> Mais und Kartoffelpüree <sup>6</sup>	mit kaltem Apfelsmus <sup>c</sup>

Obst



DONNERSTAG

Menü 1	Menü 2	Menü 3
Rindergulasch <sup>4,4a,6,9</sup>	Veggi Gulasch <sup>4,4a,6,12</sup> mit  -Soja <sup>*12</sup>	Apfel-Kokos-Curry- Cremesuppe <sup>6,9,10</sup> (Achtung leicht scharf)
mit Erbsen und  -Vollkorn- spiralen <sup>*4,4a</sup>	mit Erbsen und  -Vollkorn- spiralen <sup>*4,4a</sup>	mit einer Brötchen- Stange <sup>4,4a</sup>

Pfirsichquark<sup>6</sup>



FREITAG

Menü 1	Menü 2	Menü 3
Panierte Lachsschnitze <sup>3,4,4a,10</sup> (Aquakultur)	2 Gemüsestäbchen <sup>1,4,4a,6</sup>	Kürbis-Nudeln <sup>1,4,4a,6,9</sup>
mit Tomatensoße <sup>4,4a,6</sup> und  -Reis <sup>*</sup>	mit Tomatensoße <sup>4,4a,6</sup> und  -Reis <sup>*</sup>	aus  -Makkaroni <sup>*4a</sup> mit einer Hokkaido- kürbisseiße <sup>1,4,4a,6,9</sup> und gerösteten Kürbiskernen

Gurkensalat

Unsere Zertifizierungsnummer: \*DE-SH-012-0808-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 vorbezichneten 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 Konservierungsmittel  
C - mit Antioxidationsmittel  
D - mit Geschmacksverstärker  
E - geschwefelt

F - geschwärzt  
G - mit Phosphat  
H - mit Süßungsmittel  
J - gewachst