

KRÜMELS KINDER KARTE

Woche 48 vom 27.11.-01.12.23

Orange Umrandung nach DGE Empfehlung:

MONTAG



Menü 1	Menü 2	Menü 3
Rindfleischsoße á la Chili con Carne 4,4a,9	Chili sin Carne 4,4a,9,12	Maultasche 1,4,4a,6,9 mit Gemüsefüllung aus Kartoffel, Karotte, Spinat, Erbsen, Lauch, Zwiebeln
aus roten Bohnen, Mais und Paprika mit -Reis*	aus roten Bohnen, Mais und Paprika, BIO-Soja ¹² mit -Reis*	mit Tomatensoße ^{4,4a,6} und -Spiralen* ^{4,4a}
Erdbeeryoghurt ⁶		

DIENSTAG



Menü 1	Menü 2	Menü 3
2 Geflügel Hot Dogs 4,4a,9,10,B,C,H	2 Veggi Hot Dogs 1,4,4a,9,10,A,H	-Gabelspaghetti* ^{4,4a}
Geflügelwiener ^{10,B,C} Ketchup ⁹ Gurkenscheiben ^{10,H} und Hot Dog Brötchen ^{4,4a}	Veggie Wiener ^A Ketchup ⁹ Gurkenscheiben ^{10,H} und Hot Dog Brötchen ^{4,4a}	mit Tomatensoße ^{4,4a,6}
Obst		



MITTWOCH

Menü 1	Menü 2	Menü 3
Hühnerfrikassee 4,4a,6,9	4 Gemüse-Köttbullar ¹	Gemüsesuppe 1,6,9 (aus Suppengrün ⁹ , Karotten, Kohlrabi, Bohnen, Blumenkohl)
mit Karottenscheiben und -Reis*	mit Soße ^{4,4a,6,9,10} Karottenscheiben und -Reis*	mit Einlage ¹ und einer Laugenstange ^{4,4a,4b,4c}
Kirschquark ⁶		



DONNERSTAG

Menü 1	Menü 2	Menü 3
Putencarbonara 4,4a,6,9,B,6	Tomatencarbonara 4,4a,6,9	Milchreis ⁶
mit -Spaghetti* ^{4,4a}	mit -Vollkornspaghetti* ^{4,4a}	mit Zimt+Zucker und Apfelmus ^C
Apfel-Möhrensalat		



FREITAG

Menü 1	Menü 2	Menü 3
Fischfrikadelle ^{3,4,4a,6,10} (MSC, Seelachs)	Gemüsefrikadelle ^{1,4,4a}	Couscous-Gemüsepfanne 4,4a,9,12
mit Erbsen-Fingermöhren, Kartoffeln und Kräuterquark ⁶ (aus Petersilie und Schnittlauch)	mit Erbsen-Fingermöhren, Kartoffeln und Kräuterquark ⁶ (aus Petersilie und Schnittlauch)	aus Couscous ^{4,4a} Erbsen, Karotten und Paprika mit türkischem Joghurt ⁶
Obst		

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