

# KRÜMELS KINDER KARTE

Woche 21 vom 20.05.-24.05.2024

Orange Umrandung nach DGE Empfehlung:

MONTAG



Wir wünschen einen schönen Feiertag.



DIENSTAG



Menü 1

Menü 2

Menü 3

<b>Hähnchenkebab</b>	<b>Pierogi Ruski<sup>1,4,4a,6</sup></b>	<b>Milchreis<sup>6</sup></b>
mit Zwiebeln, Tzatziki <sup>6</sup> und -Reis <sup>BIO</sup>	(Nudeltaschen mit Kartoffel-Quarkfüllung <sup>1,4,4a,6</sup> ) mit Kräutersoße <sup>4,4a,6,9</sup>	mit Kirschkompott

Obst

Menü 1

Menü 2

Menü 3

<b>Rinder-geschnetzeltes<sup>4,4a,6,9</sup></b>	<b>Gemüsebolognese<sup>4,4a,6,9</sup> aus</b> Karotte, Tomate, Zwiebeln, Sellerie <sup>2</sup> , Porree	<b>Asiatische Nudelpfanne<sup>4,4a,12</sup></b>
mit Erbsen und <sup>BIO</sup> Vollkornmakaroni <sup>*4,4a</sup>	mit <sup>BIO</sup> -Vollkornmakaroni <sup>*4,4a</sup>	Marinierte BIO-Nudeln <sup>*4,4a,12</sup> mit Gemüse (Nudeln+Gemüse getrennt)

Obst

Menü 1

Menü 2

Menü 3

<b>Gemüsesuppe<sup>9</sup></b> aus Karotten, Bohnen, Erbsen, Kohlrabi, Blumenkohl, Sellerie <sup>2</sup> , Porree	<b>Gemüsesuppe<sup>1,6,9</sup></b> aus Karotten, Bohnen, Erbsen, Kohlrabi, Blumenkohl, Sellerie <sup>2</sup> , Porree	<b>Eieromelette<sup>1,6</sup></b>
mit Hühnerfleischeinlage und einem Mehrkornbaguettebrötchen <sup>4,4a,4b,4c,4d</sup>	mit Eieinlage <sup>1,6</sup> und einem Mehrkornbaguettebrötchen <sup>4,4a,4b,4c,4d</sup>	mit gestobten Möhren <sup>4,4a,6,9</sup> und Röstkartoffeln

Erdbeerquark<sup>6</sup>

Menü 1

Menü 2

Menü 3

<b>Panierte Lachsschnitte<sup>3,4,4a,10</sup> (Aquakultur)</b>	<b>Knusperfrikadelle<sup>4,4a</sup></b>	<sup>BIO</sup> -Spiralnudeln <sup>*4,4a</sup>
mit Kräuterquark <sup>6</sup> (aus Petersilie und Schnittlauch) und Kartoffeln	mit Mais, Kräuterquark <sup>6</sup> (aus Petersilie und Schnittlauch) und Kartoffeln	mit Tomatensoße <sup>4,4a,6</sup> und Käse <sup>6</sup>

Gürkenstück

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 Konservierungsstoff
- C - mit Antioxidationsmittel
- D - mit Geschmacksverstärker
- E - geschwefelt

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