

KRÜMELS KINDER KARTE

Woche 22 vom 27.05.- 31.05.24

Orange Umrandung nach DGE Empfehlung:



MONTAG

Menü 1	Menü 2	Menü 3
Rinderfrikadelle ^{1,4,4a}	Gemüsefrikadelle ^{1,4,4a} "natur"	-Gabelspaghetti ^{*4,4a}
mit Rahmsoße ^{4,4a,6,9} Bohnen und Kartoffeln	mit vegetarischer Rahmsoße ^{4,4a,6,9} Bohnen und Kartoffeln	mit Tomatensoße ^{4,4a,6} und Käse ⁶ zum drüber streuen

Erdbeeryoghurt⁶

DIENSTAG



Menü 1	Menü 2	Menü 3
Hähnchensteak	Milchschnitzel ^{1,4,4a,6,12} "natur"	Ofenkartoffeln Rustic
mit grüner Pesto- Sahnesoße ^{1,4,4a,6,9} (aus Sonnenblumenkerne, Basilikum und Grana Padano [®]) und -Spaghetti ^{*4,4a}	mit grüner Pesto- Sahnesoße ^{1,4,4a,6,9} (aus Sonnenblumenkerne, Basilikum und Grana Padano [®]) und -Spaghetti ^{*4,4a}	mit Erbsen, Fingermöhren und Kräuterquark ⁶ (aus Petersilie und Schnittlauch)

Obst



MITTWOCH

Menü 1	Menü 2	Menü 3
4 Chicken Nuggets ^{4,4a,9}	4 Veggi Nuggets ^{1,4,4a,4d,6}	3 American Pancakes ^{1,4,4a,6}
mit "süß-saurem" Dip ⁹ Mais und Kartoffelpüree ⁶	mit "süß-saurem" Dip ⁹ Mais und Kartoffelpüree ⁶	mit kaltem Apfelsmus ^C

Obst



DONNERSTAG

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

Pfirsichquark⁶



FREITAG

Menü 1	Menü 2	Menü 3
3 Fischstäbchen ^{3,4,4a} (MSC, Seelachs)	2 Gemüsestäbchen ^{1,4,4a,6}	Kürbis-Nudeln ^{1,4,4a,6,9}
mit Tomatenfrisch- käsesoße ^{1,4,4a,6,9} und -Reis [*]	mit Tomatenfrisch- käsesoße ^{1,4,4a,6,9} und -Reis [*]	aus -Makkaroni ^{*4a} mit einer Hokkaido- kürbisssoße ^{1,4,4a,6,9} 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