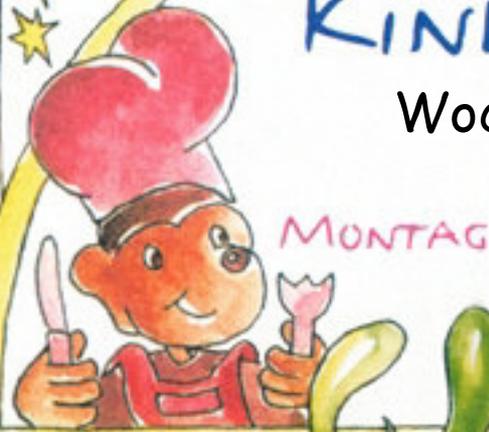


KRÜMELS KINDER KARTE

Woche 46 vom 11.11.-15.11.24



MONTAG

Menü 1	Menü 2	Menü 3
2 Geflügel-Cevapcici^{1,4,4a,9,10}	4 vegane Mini Hackbällchen^{4,4a,10}	Geflügelwiener^{B,C}
mit milder Paprikasoße ^{1,4,4a,6,9} Erbsen und Kartoffelpüree ⁶	mit milder Paprikasoße ^{1,4,4a,6,9} Erbsen und Kartoffelpüree ⁶	mit Nudelsalat ^{4,4a,6,9,10} und Ketchup ⁹
Vanillejoghurt ⁶		

DIENSTAG



Menü 1	Menü 2	Menü 3
BIO-Vollkornspiralen^{*4,4a}	BIO-Vollkornspiralen^{*4,4a}	Eieromelette^{1,6}
mit Rinderbolognaise ^{4,4a}	mit veganer Bolognaise ^{4,4a} (aus Erbsenprotein)	mit holländischer Soße ^{1,4,4a,6,9} Fingermöhren und BIO-Reis [*]
Obst		



MITTWOCH

Menü 1	Menü 2	Menü 3
Hähnchensteak	Milchschnitzel „natur“^{1,4,4a,6,12}	BIO-Spiralnudeln^{*4,4a}
mit Geflügelsoße ^{4,4a,6,9} Bohnen und Kartoffeln	mit vegetarischer Rahmsoße ^{4,4a,6,9} Bohnen und Kartoffeln	mit Käsesoße ^{1,4,4a,6,9}
Kirschquark ⁶		



DONNERSTAG

Menü 1	Menü 2	Menü 3
Hähnchengeschnetzeltes^{4,4a,6,9}	Vegetarisches Geschnetzeltes^{1,4a,4d,6,9}	3 kleine Pfannkuchen^{1,4,4a,6}
mit Mais und BIO-Reis [*]	mit Mais und BIO-Reis [*]	mit Apfelmus ^c
Obst		



FREITAG

Menü 1	Menü 2	Menü 3
Panierte Lachsschnitte^{3,4,4a,10} (Aquakultur)	Vegane Fischrikadelle^{4,4a,4b,10}	BIO-Gabelspaghetti^{*4,4a}
mit Kräuterquark ⁶ (aus Petersilie und Schnittlauch) und kleinen Ofenkartoffeln (Rustik)	mit Kräuterquark ⁶ (aus Petersilie und Schnittlauch) und kleinen Ofenkartoffeln (Rustik)	mit Tomatensoße ^{4,4a,6} und Käse ⁶ zum drüber streuen
Paprikastick		

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 vorbezeichneten 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