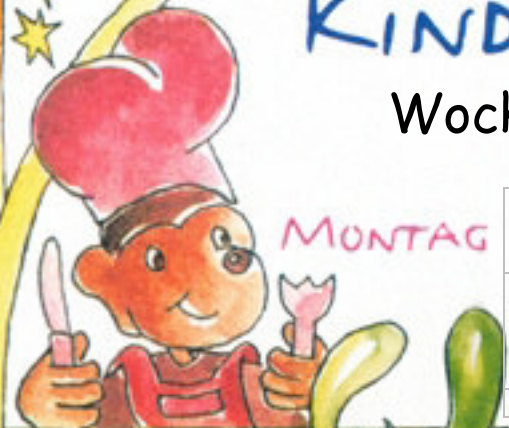


KRÜMELS KINDER KARTE

Woche 50 vom 09.12.-13.12.24



MONTAG

Menü 1	Menü 2	Menü 3
Geflügelfrikadelle^{1,4,4a,9,10}	Knusperfrikadelle^{4,4a}	Mezzelune Spinaci^{4,4a} (Teigtaschen mit Spinatfüllung)
mit Bratensoße ^{4,4a,6,9} Fingermöhren und Kartoffeln	mit vegetarischer Rahmsoße ^{4,4a,6,9} Fingermöhren und Kartoffeln	mit Tomatenfrisch- käsesoße ^{1,4,4a,6,9}
Erdbeeryoghurt ⁶		



DIENSTAG

Menü 1	Menü 2	Menü 3
BIO-Spiralnudeln^{*4,4a}	BIO-Spiralnudeln^{*4,4a}	Gemüsefrikadelle^{1,4,4a} „natur“
mit Rinder- bolognese ^{4,4a}	mit veganer Bolognese ^{4,4a} (aus Erbsenprotein)	mit Karottenstreifen in Bechamelsauce ^{4,4a,6,9} und BIO-Reis [*]
Obst		



MITTWOCH

Menü 1	Menü 2	Menü 3
Hähnchenmedaillon	Paniertes No Chicken Steak^{4,4a,4d,9,12}	Möhrencreme- suppe^{1,4,4a,6,9,10}
mit Champignon- rahmsoße ^{4,4a,6} Erbsen und Schupfnudeln ^{1,4,4a}	mit Champignon- rahmsoße ^{4,4a,6} Erbsen und Schupfnudeln ^{1,4,4a}	mit einer Geflügelwieners ^{B,C} und einer Laugen- brezel ^{4,4a,4c}
Aprikosenquark ⁶		



DONNERSTAG

Menü 1	Menü 2	Menü 3
Hamburger zum selber bauen	Hamburger zu selber bauen	BIO-Vollkorn- makkaroni^{*4,4a}
Rindfleischpatti ¹⁰ Hamburger- brötchen ^{4,4a,11} , Ketchup ⁹ und Gurkenscheiben ^{10,H}	„No Beef Burger“ ^{4,4a,4c,12,A,C} Hamburgerbrötchen ^{4,4} ^{a,11} , Ketchup ⁹ und Gurkenscheiben ^{10,H}	mit Tomatenwürfel in Käsesoße ^{1,4,4a,6,9} und Blattspinat ^{4,4a,6,9}
Banane		



FREITAG

Menü 1	Menü 2	Menü 3
3 Fischstäbchen^{3,4,4a} (MSC, Seelachs)	Blumenkohl-Käse- Medaillon^{1,4,4a,6,9}	Panierte Lachsschnitte^{3,4,4a,10} (Aquakultur)
mit Petersilien- soße ^{4,4a,6,9} und Kartoffelpüree ⁶	mit Petersilien- soße ^{4,4a,6,9} und Kartoffelpüree ⁶	mit Kräuterquark ⁶ (aus Petersilie und Schnittlauch) und kleine Ofenkartoffeln (Rustik)
Möhrensalat		

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 | 5 - enth. Krebstiere | 7c - enth. Walnuss | 7h - enth. Macadamianuss | 12 - enth. Soja (gen-tech-frei) | A - mit Farbstoff | F - geschwärzt |
| 2 - enth. Erdnüsse | 6 - enth. Milch einschl. Laktose | 7d - enth. Cashewnuss | 8 - enth. Schwefeldioxid/Sulfite | (gen-tech-frei) | B - mit Konservierungsstoff | G - mit Phosphat |
| 3 - enth. Fisch | 4c - enth. Gerste | 7e - enth. Pekannuss | 9 - enth. Sellerie | 13 - enth. Lupinen | C - mit Antioxidationsmittel | H - mit Süßungsmittel |
| 4 - enth. Gluten | 4d - enth. Hafer | 7f - enth. Paranuss | 10 - enth. Senf | 14 - enth. Weichtiere | D - mit Geschmacksverstärker | J - gewachst |
| 4a - enth. Weizen | 4e - enth. Dinkel | 7a - enth. Mandeln | 11 - enth. Sesam | | E - geschwefelt | |
| | 4f - enth. Kamut | 7b - enth. Haselnuss | | | | |