

KRÜMELS KINDER KARTE

Woche 21 vom 22.05.23 - 26.05.23

Brüder-Grimm-Schule

KALTMENÜ:



MONTAG

Geflügelwiener ^{10,B,C}	Rührei ^{1,6,9}
mit Nudelsalat ^{4,4a,6,9,10} und Ketchup ⁹	mit Petersiliensoße ^{4,4a,6,9} , Möhren und Kartoffelpüree ⁶
Vanillejoghurt ⁶	
Salatbar mit Eisberg, Möhre, Gurke, -Mais* und Joghurt-Dressing ^{1,6,10}	

DIENSTAG



---	Milchreis ⁶
	mit Erdbeerkompott und Zimt+Zucker
Obst	
Salatbar mit Chinakohl, Möhre, -Mais*, Kohlrabi und American-Dressing ^{1,6,9,10}	



MITTWOCH

Pizza ^{4,4a,6}	Pizza ^{4,4a,6}
mit Geflügelsalami ^{A,B,C}	vegetarisch
Dorut ^{4,4a,6}	
Salatbar mit Eichblattsalat, Gurke, Radieschen, -Mais* und Joghurt-Dressing ^{1,6,10}	



DONNERSTAG

Hähnchen-geschnetzeltes ^{4,4a,6,9}	vegetarisches Frikassee ^{1,4,4a,4d,6,9} (aus Valess)
mit Mais, Brokkoli, -Reis* und Kartoffelspätzle ^{1,4,4a}	mit Mais, Brokkoli, -Reis* und Kartoffelspätzle ^{1,4,4a}
Obst	
Salatbar mit Endiviansalat, Möhre, Paprika, Gurke und Curry-Dressing ^{1,6,10}	



FREITAG

---	-Gabelspaghetti ^{4,4a}
	mit Tomatensoße ^{4,4a,6} und Käse ⁶ zum drüber streuen
Paprikastick	
Salatbar mit Römersalat, -Mais*, Cocktailtomate, Karotte und Joghurt-Dressing ^{1,6,10}	

Die Menüs mit dem -Logo entsprechen dem "DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung" und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) zertifiziert.

Unsere Zertifizierungsnummer: *DE-SH-012-12009-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. Lupinene
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