KRÜMELS KINDER KARTE

Woche 11 vom 11.03.24 - 15.03.24

Brüder-Grimm-Schule

Rinderfrikadelle[1,4,4a]	**Gemüsefrikadelle**[1,4,4a]
mit Rahmsoße[4,4a,6,9], Bohnen, Fingermöhren, Kartoffeln und BIO-Gabelspaghetti*[4,4a]	mit vegt. Rahmsoße[4,4a,6,9], Bohnen, Fingermöhren, Kartoffeln und BIO-Gabelspaghetti*[4,4a]
Erdbeerjoghurt[6]	
Salatbar mit Eisberg, Karotte, Rettich, Gurke und Minz-Dressing[1,6,10]	

---	**Ofenkartoffeln Rustic**
	mit Erbsen, Fingermöhren und Kräuterquark[6] (aus Petersilie und Schnittlauch)
Obst	
Salatbar mit Chinakohl, BIO-Mais*, Karotte, Kohlrabi und French-Dressing[1,6,10]	

4 Chicken Nuggets[4,4a,9]	**4 Veggi Nuggets**[1,4,4a,4d,6]
mit "süß-saurem" Dip[9], Mais, Kartoffelpüree[6] und Röstkartoffeln	mit "süß-saurem" Dip[9], Mais, Kartoffelpüree[6] und Röstkartoffeln
Obst	
Salatbar mit Eichblattsalat, Gurke, Radieschen, BIO-Mais* und American-Dressing[1,6,9,10]	

---	**Apfel-Kokos-Curry-Cremesuppe**[6,9,10] (Achtung leicht scharf)
	mit einer Brötchenstange[4,4a]
Obst	
Salatbar mit Endiviensalat, Karotte, Paprika, Gurke und Joghurt-Dressing[1,6,10]	

3 Fischstäbchen[3,4,4a] **(MSC, Seelachs)**	**2 Gemüsestäbchen**[1,4,4a,6]
mit Tomatenfrischkäse-soße[1,4,4a,6,9], BIO-Reis* und BIO-Makkaroni*[4,4a]	mit Tomatenfrischkäse-soße[1,4,4a,6,9], BIO-Reis* und BIO-Makkaroni*[4,4a]
Gurkensalat	
Salatbar mit Römersalat, Gurke, Cocktailtomate, Paprika und Joghurt-Dressing[1,6,10]	

Die Menüs und Komponenten 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 vorbezeichnetn 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