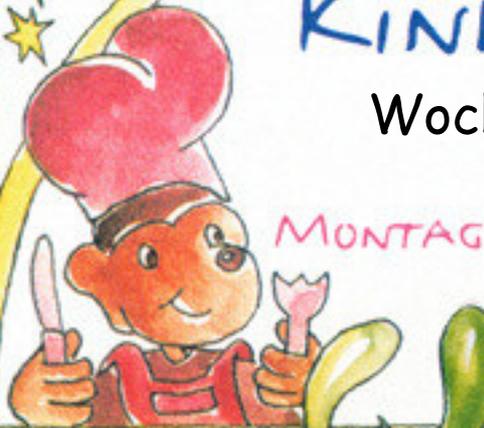


KRÜMELS KINDER KARTE

Woche 29 vom 15.07.-19.07.2024

Brüder-Grimm-Schule



MONTAG

Menü	Extra-Menü für Vegetarier
2 Panierte Gemüestäbchen ^{1,4,4a,6}	---
mit Rahmspinat ^{4,4a,6,9} Lauchcreme ^{1,4,4a,6,9} -Reis* und Kartoffeln	
Kirschjoghurt ⁶	
Salatbar bestückt mit Eisberg, rote und gelbe Paprika, Möhren, Gurken, Tomate, Mais, Zwiebeln und verschiedenen Soßen ^{1,10}	

DIENSTAG



Menü	Extra-Menü für Vegetarier
BIO -Gabel- spaghetti* ^{4,4a}	
mit Tomatensoße ^{4,4a,6}	
Obst	
Salatbar bestückt mit Eisberg, rote und gelbe Paprika, Möhren, Gurken, Tomate, Mais, Zwiebeln und verschiedenen Soßen ^{1,10}	

Menü

Extra-Menü für Vegetarier

Milchreis ⁶	
mit Apfelmus ^c und Zimt / Zucker	
Kirschquark ⁶	
Salatbar bestückt mit Eisberg, rote und gelbe Paprika, Möhren, Gurken, Tomate, Mais, Zwiebeln und verschiedenen Soßen ^{1,10}	

MITTWOCH

Menü

Extra-Menü für Vegetarier

Tomatencarbonara ^{4,4a,6,9}	---
mit BIO - Vollkorn- spaghetti* ^{4,4a}	
Apfel-Möhrensalat	
Salatbar bestückt mit Eisberg, rote und gelbe Paprika, Möhren, Gurken, Tomate, Mais, Zwiebeln und verschiedenen Soßen ^{1,10}	

DONNERSTAG



Menü

Extra-Menü für kein Fisch Esser

Panierte Seelachsschnitte ^{3,4,4a} (MSC, Seelachs)	Gemüsefrikadelle ^{1,4,4a}
mit Erbsen-Fingermöhren, Kartoffeln und Kräuterquark ⁶ (aus Petersilie und Schnittlauch)	mit Erbsen-Fingermöhren, Kartoffeln und Kräuterquark ⁶ (aus Petersilie und Schnittlauch)
Paprikastick	
Salatbar bestückt mit Eisberg, rote und gelbe Paprika, Möhren, Gurken, Tomate, Mais, Zwiebeln und verschiedenen Soßen ^{1,10}	

FREITAG



Unsere Zertifizierungsnummer: *DE-SH-012-1204. Wir sind zertifiziert für verschiedene Bio-Komponenten entsprechend der EG-Ökoverordnung, zertifiziert durch DE-ÖKO-012. Alle Tofu- und Sojaprodukte sind ausschließlich Bio-Erzeugnisse.

Die Menüs und Komponenten mit dem -Logo entsprechen dem "DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen" und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert.



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