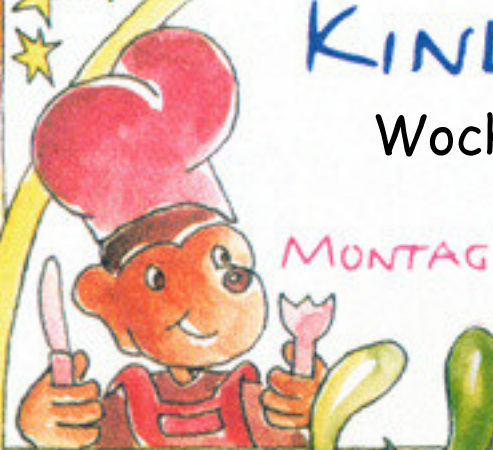


KRÜMELS KINDER KARTE

Woche 37 vom 09.09.-13.09.2024

Brüder-Grimm-Schule



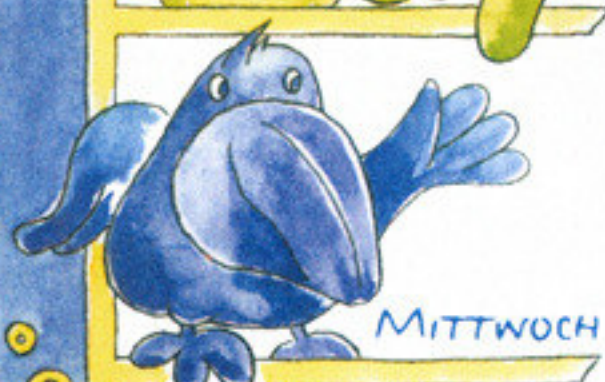
MONTAG

Menü	Extra-Menü für Vegetarier
Rinderfrikadelle ^{1, 4, 4a}	Gemüsefrikadelle ^{1, 4, 4a} "natur"
mit Bratensoße ^{4, 4a, 6, 9} Erbsen, Fingermöhren, Kartoffeln und -Reis*	mit vegetarischer Rahmsoße ^{4, 4a, 6, 9} , Erbsen, Fingermöhren, Kartoffeln und -Reis*
Milchreis ⁶	
Salatbar bestückt mit roten und gelben Paprika, Möhren, Gurken, Tomaten, Mais, Zwiebeln und verschiedene Soßen ^{1, 10}	



DIENSTAG

Menü	Extra-Menü für Vegetarier
Hähnchensteak	Paniertes Milchschnitzel ^{1, 4, 4a, 4d, 6, 12}
mit milder Paprikasoße ^{1, 4, 4a, 6, 9} Mais, Kohlrabi, Kartoffel Rustic und -Gabelspaghetti* ^{4, 4a}	mit milder Paprikasoße ^{1, 4, 4a, 6, 9} Mais, Kohlrabi, Kartoffel Rustic und -Gabelspaghetti* ^{4, 4a}
Obst	
Salatbar bestückt mit roten und gelben Paprika, Möhren, Gurken, Tomaten, Mais, Zwiebeln und verschiedene Soßen ^{1, 10}	



MITTWOCH

Menü	Extra-Menü für Vegetarier
Panierte Lachsschnitte ^{3, 4, 4a, 10} (Aquakultur)	Vegane Fischfrikadelle ^{4, 4a, 4b}
mit Kräuter-Sahnesoße ^{4, 4a, 6, 9} , Rahmspinat ^{4, 4a, 6, 9} , Möhren, -Reis* und Kartoffelpüree ⁶	mit Kräuter-Sahnesoße ^{4, 4a, 6, 9} , Rahmspinat ^{4, 4a, 6, 9} , Möhren, -Reis* und Kartoffelpüree ⁶
Erdbeerquark ⁶	
Salatbar bestückt mit roten und gelben Paprika, Möhren, Gurken, Tomaten, Mais, Zwiebeln und verschiedene Soßen ^{1, 10}	



DONNERSTAG

Menü	Extra-Menü für Vegetarier
No Chicken- geschnetzeltes ^{4, 4a, 6, 9, 12}	---
mit Brechbohnen, Blumenkohl, Gnocchi ^{1, 4, 4a} und Spätzle ^{1, 4, 4a}	
Obst	
Salatbar bestückt mit roten und gelben Paprika, Möhren, Gurken, Tomaten, Mais, Zwiebeln und verschiedene Soßen ^{1, 10}	



FREITAG

Menü	Extra-Menü für Vegetarier
Lange -Spaghetti * ^{4, 4a}	---
mit Tomatensoße ^{4, 4a, 6}	
Gurkensalat	
Salatbar bestückt mit roten und gelben Paprika, Möhren, Gurken, Tomaten, Mais, Zwiebeln und verschiedene Soßen ^{1, 10}	

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 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 vorbeschriebenen 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