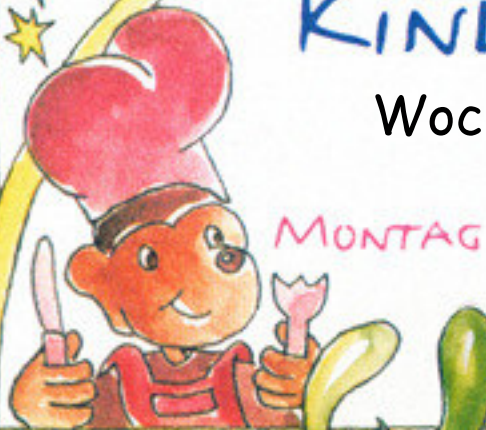


KRÜMELS KINDER KARTE

Woche 47 vom 18.11.-22.11.2024

Brüder-Grimm-Schule



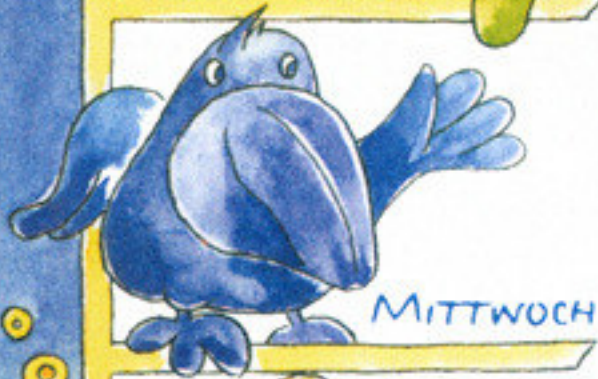
MONTAG

Menü	Extra-Menü für Vegetarier
Hähnchenbrustspieß	4 Gemüseköttbullar¹
mit Cajun-Kokossoße ^{1,4,4a,6,9} Mais und Eierknöpfe ^{1,4,4a,4e}	mit Cajun-Kokossoße ^{1,4,4a,6,9} Mais und Eierknöpfe ^{1,4,4a,4e}
Schokopudding ⁶	
Salatbar bestückt mit roten und gelben Paprika, Möhren, Gurken, Tomaten, Mais, Zwiebeln und verschiedene Soßen ^{1,10}	

DIENSTAG



Menü	Extra-Menü für Vegetarier
5 kleine Kartoffeltaschen⁶	---
mit Frischkäsefüllung ⁶ Fingermöhren und Champignonrahmsoße ^{4,4a,6}	
Obst	
Salatbar bestückt mit roten und gelben Paprika, Möhren, Gurken, Tomaten, Mais, Zwiebeln und verschiedene Soßen ^{1,10}	



MITTWOCH

Menü	Extra-Menü für Vegetarier
4 Chicken Nuggets^{4,4a,9}	4 Vegetarische Nuggets^{1,4,4a,4d,6}
mit Ketchup ⁹ und Kartoffelpüree ⁶	mit Ketchup ⁹ und Kartoffelpüree ⁶
Möhrensalat	
Salatbar bestückt mit roten und gelben Paprika, Möhren, Gurken, Tomaten, Mais, Zwiebeln und verschiedene Soßen ^{1,10}	



DONNERSTAG

Menü	Extra-Menü für Vegetarier
Eieromlette^{1,6}	---
mit holländischer Soße ^{1,4,4a,6,9} , Erbsen und Röstkartoffeln	
Bananenquark ⁶	
Salatbar bestückt mit roten und gelben Paprika, Möhren, Gurken, Tomaten, Mais, Zwiebeln und verschiedene Soßen ^{1,10}	



FREITAG

Menü	Extra-Menü für Vegetarier
BIO-Spaghetti^{*4,4a}	---
mit Mais und Tomatenfrisch-Käsesoße ^{1,4,4a,6,9}	
Obst	
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 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
- 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