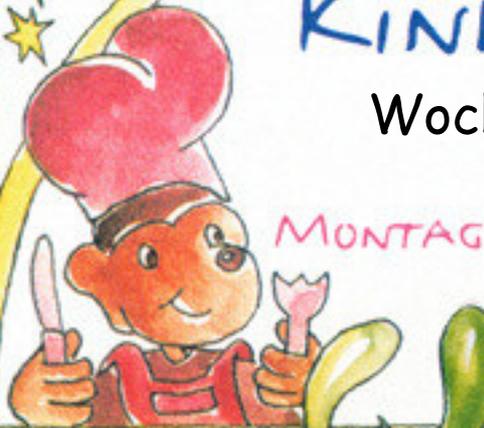


KRÜMELS KINDER KARTE

Woche 07 vom 10.02.-14.02.2025

Brüder-Grimm-Schule



MONTAG

Menü

Extra-Menü für Vegetarier

Rinderfrikadelle ^{1, 4, 4a, 9, 10}	Vegane Knusperfrikadelle ^{4, 4a} "natur"
mit Bratensoße ^{4, 4a, 6, 9} Erbsen, Rosenkohl, Kartoffelpüree ⁶ und Kartoffeln	mit vegetarischer Rahmsoße ^{4, 4a, 6, 9} , Erbsen, Rosenkohl, Kartoffelpüree ⁶ und Kartoffeln
Milchreis ⁵	
Salatbar bestückt mit roten und gelben Paprika, Möhren, Gurken, Tomaten, Mais, Zwiebeln und verschiedene Soßen ^{1, 6, 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, Schupfnudeln ^{1, 4, 4a} und -Gabelspaghetti ^{*4, 4a}	mit milder Paprikasoße ^{1, 4, 4a, 6, 9} Mais, Kohlrabi, Schupfnudeln ^{1, 4, 4a} und -Gabelspaghetti ^{*4, 4a}
Obst	
Salatbar bestückt mit roten und gelben Paprika, Möhren, Gurken, Tomaten, Mais, Zwiebeln und verschiedene Soßen ^{1, 6, 10}	

Menü

Extra-Menü für kein
Fischesser

Panierte Lachsschnitte ^{3, 4, 4a, 10} (Aquakultur)	Vegane Fischfrikadelle ^{4, 4a, 4b, 10}
mit Kräuter-Sahnesoße ^{4, 4a, 6, 9} Möhren, Rahmspinat ^{4, 4a, 6, 9} , Kartoffelofengemüse und -Reis [*]	mit Kräuter-Sahnesoße ^{4, 4a, 6, 9} Möhren, Rahmspinat ^{4, 4a, 6, 9} , Kartoffelofengemüse und -Reis [*]
Erdbeerquark ⁸	
Salatbar bestückt mit roten und gelben Paprika, Möhren, Gurken, Tomaten, Mais, Zwiebeln und verschiedene Soßen ^{1, 6, 10}	

Menü

Extra-Menü für Vegetarier

No Chicken- Patty ^{1, 4, 4a, 4d, 9, 12}	---
mit Tomatenfrischkäse- soße ^{1, 4, 4a, 6, 9} , Balkangemüse, Blumenkohl, Spätzle ^{1, 4, 4a} und Kartoffeln Rustik	
Obst	
Salatbar bestückt mit roten und gelben Paprika, Möhren, Gurken, Tomaten, Mais, Zwiebeln und verschiedene Soßen ^{1, 6, 10}	

DONNERSTAG



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, 6, 10}	

FREITAG

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/Sulfit
- 9 - enth. Sellerie
- 10 - enth. Senf
- 11 - enth. Sesam

- 12 - enth. Soja (gen-tech-frei)
- 13 - enth. Lupin
- 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