

# KRÜMELS KINDER KARTE

Woche 12 vom 16.03.20 bis 22.03.20



## Alsterredder

vegetarisches Hauptessen



**MONTAG**

Vegetarisches pan. Milchschnitzel <sup>1,4,4a,4d,6,12</sup>	
mit vegetarischer Soße <sup>4,4a,6,9</sup> Mais und Kartoffeln	
Vanillepudding <sup>8</sup>	
Salatbar mit Eisberg, Möhre, Paprika, Gurke und American-Dressing <sup>8</sup>	



**DIENSTAG**

vegetarisches Hauptessen	
Sojageschnetzeltes <sup>4,4a,6,12</sup> mit BIO-Soja <sup>12</sup>	
mit Erbsen und Spätzle <sup>1,4,4a</sup>	
Obst	
Salatbar mit Lello Rosso, ** -Mais*, Gurke und Joghurt-Dressing <sup>8</sup>	



**MITTWOCH**

Hauptessen	für unsere vegetarischen Esser
Hühnerfrikassee <sup>4,4a,6,9</sup> mit Karottenbällchen und BIO-Reis*	Bolognese aus roten Linsen, Karotten, Tomaten <sup>4,4a,9</sup> mit BIO-Reis*
Mandarinenquark <sup>8</sup>	
Salatbar mit Kopfsalat, Möhre, Rettich, Gurke und Kräuter-Dressing <sup>8</sup>	



**DONNERSTAG**

vegetarisches Hauptessen	
Grießspeise <sup>4,4a,6</sup>	
mit Erdbeerkompott	
Knoblauchmöhre	
Salatbar mit Eisberg, Kohlrabi, Tomate <sup>8,10</sup> -Mais* und Curry-Dressing <sup>8,10</sup>	



**FREITAG**

Hauptessen	für unsere vegetarischen Esser
Hamburger (zum selber bauen)	kleine Ofenkartoffel- spalten (Rustic)
Hamburger Brötchen <sup>4,4a,11</sup> Rindfleischpatti, Gurkenscheiben <sup>4,10</sup> und Ketchup	mit Erbsen-Wurzeln und Kräuterquark <sup>6</sup> (aus Petersille, Schnittlauch)
Obst	
Salatbar mit Eisberg, Möhre, Radieschen, Gurke und Italien-Dressing <sup>8</sup>	

Die Menüs mit dem -Logo entsprechen dem "DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung" und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) zertifiziert.

**Legende der Allergene und Zusatzstoffe:**

- 1 -enth. Ei
- 2 -enth. Erdnüsse
- 3 -enth. Fisch
- 4 -enth. Gluten
- 4a Weizen
- 4b Roggen
- 4c Gerste
- 4d Hafer
- 4e Dinkel
- 4f Kamut
- 5 -enth. Krustentiere
- 6 -enth. Milch einsch. Laktose
- 7 -enth. Schalenfrüchte
- 7a Mandeln
- 7b Haselnuss
- 7c Walnuss
- 7d Cashewnuss
- 7e Pekannuss
- 7f Paranuss
- 7g Pistazie
- 7h Macadamianuss
- 8 -enth. Schwefeldioxid/Sulfite
- 9 -enth. Sellerie
- 10 -enth. Senf
- 11 -enth. Sesam
- 12 -enth. Soja (gln-leich-frei)
- 13 -enth. Lupinen
- 14 -enth. Weichtiere



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 Hauptallergene 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.

- A -mit Farbstoff
- B -mit Konservierungsstoff
- C -mit Antioxidationsmittel
- D -mit Geschmacksverstärker
- E -geschwefelt
- F -geschwärzt
- G -mit Phosphat
- H -mit Süßungsmitteln
- I -enth. Phenylalaninquelle (Aspartam)
- J -gewachst