

# KRÜMELS KINDER KARTE

Woche 11 vom 09.03.20 bis 13.03.20



**MONTAG**

## Alsterredder

vegetarisches Hauptessen

	<b>BIO</b> Spinalnudeln <sup>4,4a</sup>
	mit Käsesoße <sup>1,4,4a,6,9</sup>
	Kirschjoghurt <sup>6</sup>
Salatbuffet mit Eisbergsalat, Karottenraspel, Rettich, Gurkenscheiben und Joghurdressing <sup>6</sup>	

**DIENSTAG**



Hauptessen

für unsere kein Fisch Esser

<b>3 Fisch- frikadellen</b> <sup>3,4,4a,6,10</sup> (MSC) Seelschfilet, Seefisch)	<b>Lange</b> <b>BIO</b> Spaghetti <sup>4,4a</sup>
mit Kräuterquark <sup>6</sup> (Petersilie, Schnittlauch) und Kartoffeln	mit Tomaten-Soja- bolognese <sup>4,4a,12</sup> aus Bio Soja <sup>12*</sup>
	Obst
Salatbuffet mit Chinakohl, Mais, Karotten, Kohlrabi und Frenchdressing <sup>6,10</sup>	

Hauptessen

für unsere vegetarischen Esser

<b>Rindergulasch</b> <sup>4,4a,6,9</sup>	<b>Gemüsecremesuppe</b> <sup>4,4a,6,9</sup> aus Karotten, Erbsen, Blumenkohl, Selleriegemüse
mit Makkaroni <sup>4,4a</sup>	mit einer Laugenstange <sup>4,4a,4b,4c</sup>
	Apfel-Möhrensalat
Salatbuffet mit Eichblattsalat, Gurkenraspel, Radieschen, Mais und	

Hauptessen

für unsere vegetarischen Esser

<b>4 Chicken Nuggets</b> <sup>4,4a,9</sup>	<b>1 gekochtes Ei</b> <sup>1</sup>
mit "süß-saurem" Dip und Kartoffelpüree <sup>6</sup>	mit milder Senfsoße <sup>4,4a,6,9,10</sup> und <b>BIO</b> -Reis <sup>6</sup>
	Pfirsichquark <sup>6</sup>
Salatbuffet mit Endiviensalat, Karottenraspel, Paprika, Gurke und Ananas-	

Hauptessen

für unsere kein Fisch Esser

<b>Panierte Lachschnitte</b> <sup>3,4,4a,10</sup>	<b>Makkaroniauflauf</b> <sup>4,4a,6,9</sup>
mit Spinat <sup>4,4a,6,9</sup> und Kartoffeln	aus <b>BIO</b> -Makkaroni <sup>4,4a</sup> mit Käse <sup>6</sup> gebacken
	Obst
Salatbuffet mit Römersalat, Tomaten, Gurke, Paprika und Joghurdressing <sup>6</sup>	

**DONNERSTAG**



**FREITAG**



-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. Krebstiere
- 6 -enth. Milch einschl. 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 (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 Süßungsmitteln
- I -enth. Phenylalaninquelle (Aspartam)
- J -gewachst

Unsere Zertifizierungsnummer: \*DE-SH-012-12009-B\*  
\*Unsere ausgewiesenen Bio-Komponenten entsprechen der EG-Ökoverordnung, zertifiziert durch DE-ÖRO-012. Alle Tofu- und Sojaprodukte sind ausschließlich Bio-Erzeugnisse



Die Auflistung der Allergene bezieht sich auf die 14 Hauptauslöser allergischer Lebensmittelsreaktionen (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 diese Allergene grundsätzlich nicht als Zutat enthalten, können wir nicht vollständig ausschließen. Diese sogenannten Kreuzkontaminationen sind nicht angegeben.