# Krümels Kinder Karte

## Woche 29 vom 16.07.18 - 20.07.18

LEFO-Institut
Geprüfte Qualität
www.lefo.de

**Alsterredder**

### Montag

Vegetarisches Hauptessen

| | |
|---|---|
| --- | Lange BIO-Spaghetti* 4,4a |
| | mit Tomatensoße 4,4a,6 und Käse 6 zum drüber streuen |
| Obst | |
| Salatbar mit Eisberg, Möhre, Gurke, Mais und Kräuter-Dressing 1,6,10,B | |

### Dienstag

| Hauptessen | Für unsere vegetarischen Esser |
|---|---|
| Hähnchensteak | Milchschnitzel 1,4,4a,6,12,A "natur" |
| mit Geflügelsoße 4,4a,6,9 Broccoli und Spätzle 1,4 | mit vegetarischer Bratensoße 4,4a,6,9 Broccoli und Spätzle 1,4 |
| Obst | |
| Salatbar mit Chinakohl, Möhre, Mais, Kohlrabi und French-Dressing 1,6,10,B,H | |

### Mittwoch

Vegetarisches Hauptessen

| | |
|---|---|
| --- | Rote Beete Brätling 4,4a |
| | mit Karottenstreifen in Bechamelsoße 4,4a,6,9 mit Kartoffeln |
| Kirschquark 6 | |
| Salatbar mit Eichblattsalat, Gurke, Radieschen, Mais und Joghurt-Dressing 1,6,10,B | |

### Donnerstag

| Hauptessen | Für unsere vegetarischen Esser |
|---|---|
| Rinderfrikadelle 4,4a | Gemüsefrikadelle 1,4,4a "natur" |
| mit Bechamelkohlrabi 4,4a,6,9 und Püree 6 | mit Bechamelkohlrabi 4,4a,6,9 und Püree 6 |
| Obst | |
| Salatbar mit Endiviensalat, Möhre, Paprika, Gurke und French-Dressing 1,6,10,B,H | |

### Freitag

Vegetarisches Hauptessen

| | |
|---|---|
| --- | Rührei 1,6,9 |
| | mit Petersiliensoße 4,4a,6,9 Möhren und Kartoffeln |
| Schokopudding 6 mit Vanillesoße 6 | |
| Salatbar mit Römersalat, Mais, Tomate, Weißkrautsalat und Joghurt-Dressing 1,6,10,B | |

EU-/Nicht EU Landwirtschaft

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 Hauptauslöser allergischer Lebensmittelreaktionen (Allergien und Unverträglichkeiten). Eine Nennung erfolgt, wenn die vorbezeichneten 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.

**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 (Aspartem)
J -gewachst