KRÜMELS KINDER KARTE

Woche 50 vom 07.12.20 - 11.12.2020

Alsterredder

MONTAG

Hauptessen	für unsere vegetarischen Esser
Geflügelwiener[B]	**Vegetarisches paniertes Milchschnitzel** [1,4,4a,4d,6,12]
mit Sauerkraut[4,4a] und Kartoffelpüree[6]	mit Blumenkohl in Bechamelsoße[4,4a,6,9] (wird getrennt gegeben) und Kartoffeln
Grießpudding[4,4a,6]	

DIENSTAG

	vegetarisches Hauptessen
	Gemüsesuppe[1,6,9] aus Karotten, Bohnen, Erbsen, Kohlrabi, Blumenkohl, Sellerie, Porree
	mit Sternchennudeln[1,4,4a] und einem Brötchen[4,4a]
Obst	

MITTWOCH

Hauptessen	für unsere vegetarischen Esser
3 Geflügelhackbällchen[4,4a]	**3 Kichererbsenbällchen**[4,4a,9]
mit Tomatensoße[4,4a,6] Mais und BIO-Vollkornspiralen*[4,4a]	mit Tomatensoße[4,4a,6] Mais und BIO-Vollkornspiralen*[4,4a]
Mandarinenquark[6]	

DONNERSTAG

Hauptessen	für unsere vegetarischen Esser
Rindergeschnetzeltzes[4,4a,6,9]	**Sojageschnetzeltes aus BIO-Soja***[4,4a,6,12]
mit Erbsen und BIO-Reis*	mit Erbsen und BIO-Reis*
Obst	

FREITAG

Hauptessen	für unsere kein Fisch Esser
Lachsriegel[3,4,4a] **"natur" (Aquakultur)**	**Eieromelette**[1,6]
mit Rahmspinat[4,4a,6,9] und Kartoffeln	mit Rahmspinat[4,4a,6,9] und Kartoffeln
Knabbermöhre	

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

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 vorbezeichnetn 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