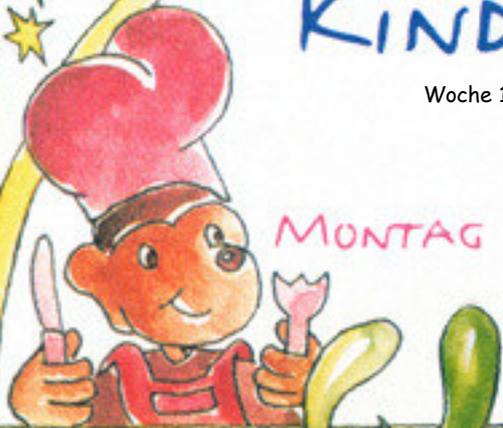


KRÜMELS KINDER KARTE

Woche 18 vom 29.04.24 - 03.05.24

Schule Alsterredder



MONTAG

DIENSTAG



MITTWOCH



DONNERSTAG



FREITAG

Rindfleischsoße à la Chili con Carne ^{4,4a,9,C}	Chili con Carne ^{4,4a,9,12,C}
aus roten Bohnen, Mais und Paprika mit -Reis*	aus roten Bohnen, Mais, Paprika, BIO-Soja ¹² mit -Reis*
Erdbeerjoghurt ⁶	
Salatbar mit Eisberg, Möhre, Paprika, Gurke und Honig-Senf-Dressing ^{1,6,10,C,E}	

---	2 Veggi Hot Dogs ^{4,4a,9,10,A,H}
	Veggi Wiener ^A , Ketchup ⁹ , Gurkenscheiben ^{10,H} und Hot Dog Brötchen ^{4,4a}
Obst	
Salatbar mit Lollo Rosso, -Mais*, Tomate, Gurke und Kräuter-Dressing ^{1,6,10}	

Wir wünschen einen schönen Feiertag.

---	Tomatencarbonara ^{4,4a,6,9}
	mit -Spaghetti* ^{4,4a} und -Vollkornspaghetti* ^{4,4a}
Apfel-Möhrensalat	
Salatbar mit Eisberg, Rettich, Tomate und Joghurt-Dressing ^{1,6,10}	

panierte Seelachs- schnitte ^{3,4,4a} (MSC, Seelachs)	Gemüsefrikadelle ^{1,4,4a}
mit Erbsen-Fingermöhren, Kartoffeln, Röstkartoffeln und Kräuterquark ⁶ (aus Petersilie und Schnittlauch)	mit Erbsen-Fingermöhren, Kartoffeln, Röstkartoffeln und Kräuterquark ⁶ (aus Petersilie und Schnittlauch)
Obst	
Salatbar mit eisberg, Möhre, Radieschen, Gurke und Joghurt-Dressing ^{1,6,10}	

Die Menüs und Komponenten 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 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.

- 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