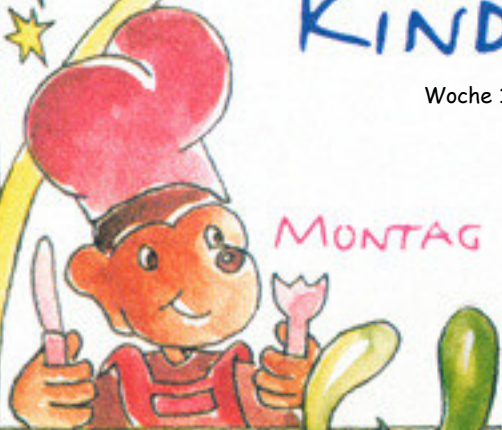


# KRÜMELS KINDER KARTE

Woche 19 vom 06.05.24 - 10.05.24

## Schule Alsterredder



MONTAG

DIENSTAG



MITTWOCH



DONNERSTAG



FREITAG

2 Geflügelbratwürste "Nürnberger Art" <sup>1,6,9,10,6</sup>	Eieromelette <sup>1,6</sup>
mit gestobten Möhren <sup>4,4a,6,9</sup> , Rahmspinat <sup>4,4a,6,9</sup> , Kartoffeln und Gnocchi <sup>1,4,4a</sup>	mit gestobten Möhren <sup>4,4a,6,9</sup> , Rahmspinat <sup>4,4a,6,9</sup> , Kartoffeln und Gnocchi <sup>1,4,4a</sup>
Vanillepudding <sup>6</sup>	
Salatbar mit Eisberg, Möhre, -Mais*, Gurke und Kräuter-Dressing <sup>1,6,10</sup>	

---	<b>vegetarisches Frikassee</b> <sup>1,4,4a,4d,6,9</sup> aus Valesse
	mit Mais, Erbsen, -Reis* und -Makkaroni* <sup>4,4a</sup>
Obst	
Salatbar mit Chinakohl, -Mais*, Radieschen, Möhre und Curry-Dressing <sup>1,6,10</sup>	

---	<b>2 panierte Gemüestäbchen</b> <sup>1,4,4a,6</sup>
	mit cremiger Champignon- soße <sup>4,4a,6,9</sup> , Gnocchi <sup>1,4,4a</sup> und -Spaghetti* <sup>4,4a</sup>
Bananenquark <sup>6</sup>	
Salatbar mit Eichblattsalat, Radieschen, Rettich, Gurke und Joghurt-Dressing <sup>1,6,10</sup>	

<b>Wir wünschen einen schönen Feiertag.</b>	

---	<b>Makkaroniauflauf</b> <sup>4,4a,6,9</sup> aus BIO-Makkaroni* <sup>4,4a</sup>
	mit Käse <sup>6</sup> überbacken
Gurkenstick	
Salatbar mit Römersalat, Möhre, Cocktailtomaten, Gurke und American-Dressing <sup>1,6,9,10</sup>	

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 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.

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