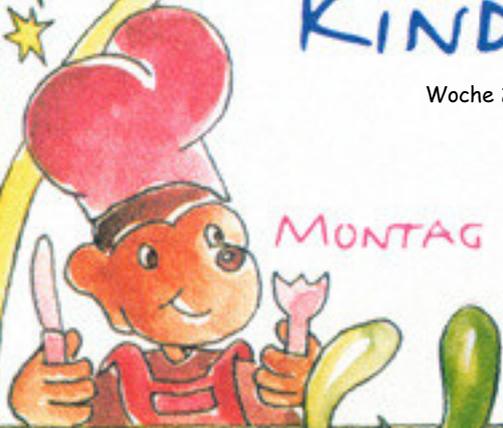


KRÜMELS KINDER KARTE

Woche 20 vom 13.05.24 - 17.05.24

Schule Alsterredder



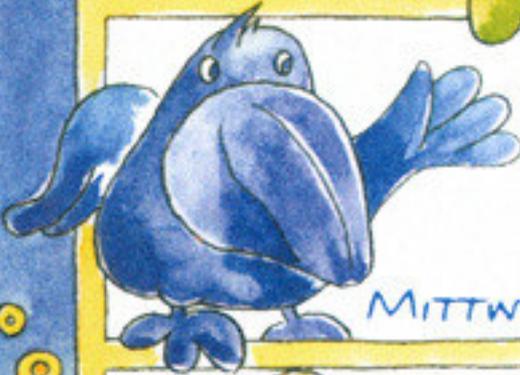
MONTAG

---	paniertes Milchschnitzel ^{1,4,4a,4d,6,12}
	mit karibischer Kokos- soße ^{1,4,4a,6,9} , Brechbohnen, Mais, Kartoffelpüree ⁶ und -Gabelspaghetti ^{*4,4a}
	Mangojoghurt ⁶
	Salatbar mit Eisbergsalat, Cocktailtomaten, Möhre, Gurke und Dill-Dressing ^{1,6,10}

DIENSTAG



Köfta-Rindfleisch- frikadelle ^{1,4,4a,6}	kleine Ofenkartoffeln Rustic
mit Gemüse und Weichkäse ⁶ gefüllt, rote Soße ^{4,4a,6} , -Reis [*] und kleine Ofenkartoffeln	mit Erbsen-Fingermöhren und Kräuterquark ⁶ (aus Petersilie und Schnittlauch) und -Reis [*]
	Obst
	Salatbar mit Lollo Rosso, Möhren, Kohlrabi, Gurke und Joghurt-Dressing ^{1,6,10}



MITTWOCH

Kaiserschmarrn ^{1,4,4a,6}	-Vollkornmakaroni ^{*4,4a}
mit kaltem Apfelsmus ^c und Vanillesoße ⁶	mit grüner Pesto-Sahne- soße ^{1,4,4a,6,9} (aus Sonnenblumen- kernen, Basilikum, Grana Padano ⁶)
	Möhrensalat
	Salatbar mit Kopfsalat, Möhre, Radieschen und American-Dressing ^{1,6,9,10}

DONNERSTAG



---	Geschnetzeltes aus BIO- Soja ^{*4,4a,6,12}
	mit Karotten, Kohlrabi, Spätzle ^{1,4,4a} und -Reis [*]
	Quark-Früchtemüli ^{4,4d,6}
	Salatbar mit Eisberg, Gurke, Möhre, Mais [*] und Honig-Senf-Dressing ^{1,6,10,C,E}



FREITAG

3 Fischstäbchen ^{3,4,4a} (MSC, Seelachs)	Eieromelette ^{1,6}
mit Rahmspinat ^{4,4a,6,9} , Röst- kartoffeln und Kartoffeln	mit Rahmspinat ^{4,4a,6,9} , Röst- kartoffeln und Kartoffeln
	Obst
	Salatbar mit Eisberg, Möhre, Radieschen, Gurke und American-Dressing ^{1,6,9,10}

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. Lupinene
- 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