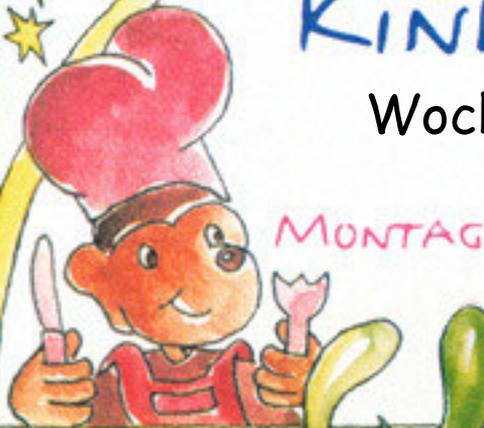


# KRÜMELS KINDER KARTE

Woche 28 vom 08.07.-12.07.2024

Schule Alsterredder



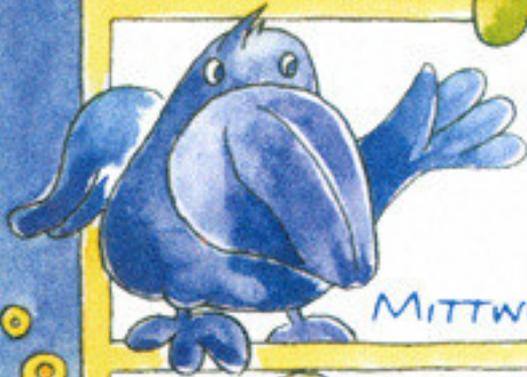
MONTAG

Menü	Extra-Menü für Vegetarier
Knusperfrikadelle <sup>4,4a</sup>	---
mit Bratensoße <sup>4,4a,6,9</sup> Fingermöhren, Blumenkohl, Schupfnudeln <sup>1,4,4a</sup> und Kartoffeln	
Erdbeeryoghurt <sup>6</sup>	
Salatbar bestückt mit Eisberg, rote und gelbe Paprika, Möhren, Gurken, Tomate, Mais, Zwiebeln und verschiedenen Soßen <sup>1,10</sup>	

DIENSTAG



Menü	Extra-Menü für Vegetarier
Pizza <sup>4,4a</sup>	Pizza <sup>4,4a</sup>
mit Geflügelsalami <sup>B,C</sup> und Käse <sup>6</sup> überbacken	mit und Käse <sup>6</sup> überbacken
Schokopudding <sup>6</sup>	
Salatbar bestückt mit Eisberg, rote und gelbe Paprika, Möhren, Gurken, Tomate, Mais, Zwiebeln und verschiedenen Soßen <sup>1,10</sup>	



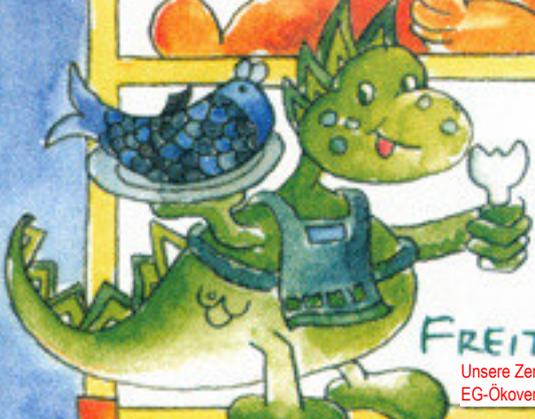
MITTWOCH

Menü	Extra-Menü für Vegetarier
Möhrencreme-Suppe <sup>1,4,4a,6,9,10</sup>	Möhrencreme-Suppe <sup>1,4,4a,6,9,10</sup>
mit einen Geflügelwieners <sup>B,C</sup> und einer Laugenbrezel <sup>4,4a,4c</sup>	mit einer Laugenbrezel <sup>4,4a,4c</sup>
Aprikosenquark <sup>6</sup>	
Salatbar bestückt mit Eisberg, rote und gelbe Paprika, Möhren, Gurken, Tomate, Mais, Zwiebeln und verschiedenen Soßen <sup>1,10</sup>	



DONNERSTAG

Menü	Extra-Menü für Vegetarier
Hamburger zum selber bauen	Hamburger zum selber bauen
Rindfleischpatti <sup>10</sup> Hamburgerbrötchen <sup>4,4a,11</sup> Ketchup <sup>9</sup> und Gurkenscheiben <sup>10,H</sup>	„No Beef Burger“ <sup>4,4a,4c,12,A,C</sup> Hamburgerbrötchen <sup>4,4a,11</sup> Ketchup <sup>9</sup> und Gurkenscheiben <sup>10,H</sup>
Banane	
Salatbar bestückt mit Eisberg, rote und gelbe Paprika, Möhren, Gurken, Tomate, Mais, Zwiebeln und verschiedenen Soßen <sup>1,10</sup>	



FREITAG

Menü	Extra-Menü für kein Fisch Esser
3 Fischstäbchen <sup>3,4,4a</sup> (MSC, Seelachs)	Blumenkohl-Käse-Medaillon <sup>1,4,4a,6,9</sup>
mit Petersiliensoße <sup>4,4a,6,9</sup> und Kartoffelpüree <sup>6</sup> und Bio-Reis <sup>*</sup>	mit Petersiliensoße <sup>4,4a,6,9</sup> und Kartoffelpüree <sup>6</sup> und Bio-Reis <sup>*</sup>
Möhrensalat	
Salatbar bestückt mit Eisberg, rote und gelbe Paprika, Möhren, Gurken, Tomate, Mais, Zwiebeln und verschiedenen Soßen <sup>1,10</sup>	

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 Menüs und Komponenten mit dem DGE-Logo entsprechen dem "DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen" und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert.



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/Sulfit
- 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 Konservierungsmittel
- C - mit Antioxidationsmittel
- D - mit Geschmacksverstärker
- E - geschwefelt

- F - geschwärzt
- G - mit Phosphat
- H - mit Süßungsmittel
- J - gewachst

