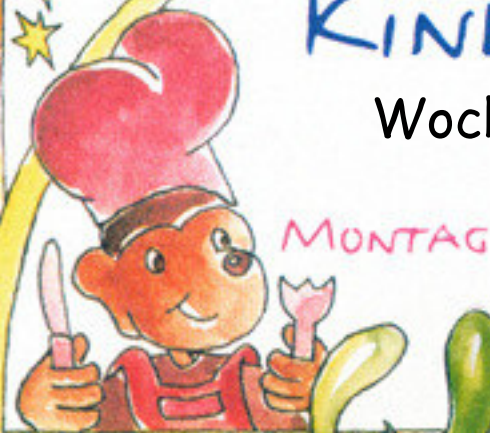


KRÜMELS KINDER KARTE

Woche 28 vom 08.07.-12.07.2024

Schule Alsterredder



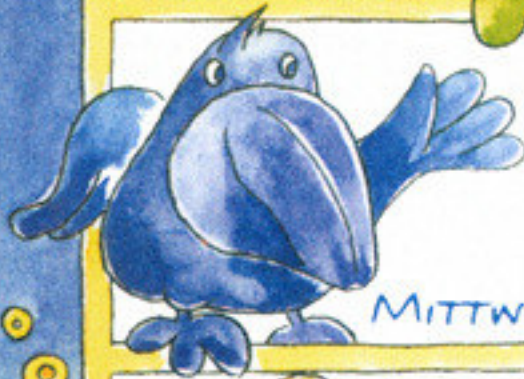
MONTAG

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

DIENSTAG



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



MITTWOCH

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

DONNERSTAG



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



FREITAG

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

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