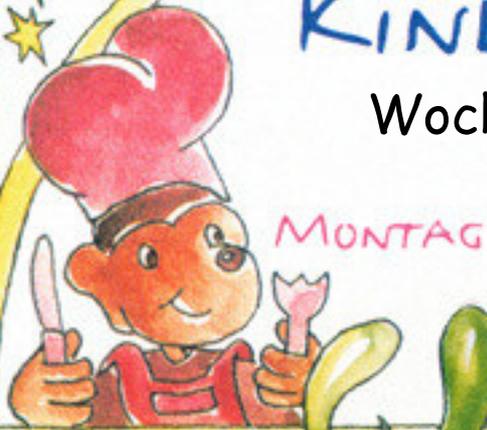


KRÜMELS KINDER KARTE

Woche 29 vom 15.07.-19.07.2024

Schule Alsterredder



MONTAG

Menü	Extra-Menü für Vegetarier
Rindfleischsoße á la Chili con Carne^{4,4a,9,C}	Chili sin Carne^{4,4a,9,12,C}
aus roten Bohnen, Mais und Paprika mit -Reis*	aus roten Bohnen, Mais und Paprika, Bio-Soja ¹² mit -Reis*
Kirschjoghurt ⁶	
Salatbar bestückt mit Eisberg, rote und gelbe Paprika, Möhren, Gurken, Tomate, Mais, Zwiebeln und verschiedenen Soßen ¹⁰	

DIENSTAG



Menü	Extra-Menü für Vegetarier
2 Geflügel Hot Dogs^{4,4a,9,10,B,H}	2 Veggi Hot Dogs^{4,4a,9,10,A,H}
Geflügelwiener ^{B,C} Röstzwiebeln, Ketchup ⁹ Gurkenscheiben ^{10,H} und Hot Dog Brötchen ^{4,4a}	Veggi Wiener ^A Röstzwiebeln, Ketchup ⁹ Gurkenscheiben ^{10,H} und Hot Dog Brötchen ^{4,4a}
Obst	
Salatbar bestückt mit Eisberg, rote und gelbe Paprika, Möhren, Gurken, Tomate, Mais, Zwiebeln und verschiedenen Soßen ¹⁰	



MITTWOCH

Menü	Extra-Menü für Vegetarier
Milchreis⁶	---
mit Apfelmus ^c und Zimt / Zucker	
Obst	
Salatbar bestückt mit Eisberg, rote und gelbe Paprika, Möhren, Gurken, Tomate, Mais, Zwiebeln und verschiedenen Soßen ¹⁰	



DONNERSTAG

Menü	Extra-Menü für Vegetarier
Lunchpaket	---



FREITAG

Menü	Extra-Menü für kein Fisch Esser
---	---

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 -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 vorbeschriebenen 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