

KRÜMELS KINDER KARTE

Woche 49 vom 02.12.-06.12.2024

Schule Alsterredder



MONTAG

| Menü | Extra-Menü für Vegetarier |
|--|--|
| Gegrilltes Hähnchen-Hacksteak ^{1,4,4a,9,10} | Rührei ^{1,6,9} |
| mit weißer Soße ^{4,4a,6,9} Brechbohnen, Blumenkohl, Kartoffelpüree ⁶ und Kartoffeln | mit weißer Soße ^{4,4a,6,9} Brechbohnen, Blumenkohl, Kartoffelpüree ⁶ und Kartoffeln |
| Grießpudding ^{4,4a,6} | |
| Salatbar bestückt mit roten und gelben Paprika, Möhren, Gurken, Tomaten, Mais, Zwiebeln und verschiedene Soßen ^{1,10} | |

DIENSTAG



| Menü | Extra-Menü für Vegetarier |
|--|--|
| Fischfrikadelle ^{3,4,4a,6,10} (MSC, Seelachs) | Vegane Fischfrikadelle ^{4,4a,4b,10} |
| mit gelben und roten Karotten, Erbsen, kleine Ofenkartoffeln, -Reis* und Sour Creme ^{1,6,10} | mit gelben und roten Karotten, Erbsen, kleine Ofenkartoffeln, -Reis* und Sour Creme ^{1,6,10} |
| Obst | |
| Salatbar bestückt mit roten und gelben Paprika, Möhren, Gurken, Tomaten, Mais, Zwiebeln und verschiedene Soßen ^{1,10} | |



MITTWOCH

| Menü | Extra-Menü für keine Süßesser |
|--|---|
| Kaiserschmarrn ^{1,4,4a,6} | 3 vegane Bällchen ¹² |
| mit Apfelmus ^c und Vanillesoße ⁶ | mit Tomatensoße ^{4,4a,6} Mais und -Vollkorn- Spiralnudeln* ^{4,4a} |
| Mandarinquark ⁶ | |
| Salatbar bestückt mit roten und gelben Paprika, Möhren, Gurken, Tomaten, Mais, Zwiebeln und verschiedene Soßen ^{1,10} | |



DONNERSTAG

| Menü | Extra-Menü für Vegetarier |
|--|---------------------------|
| Sojageschnetzeltes ^{4,4a,6,12} aus -Soja* ¹² | --- |
| mit Erbsen, mediteranes Pfannengemüse ⁹ , Eierknöpfe ^{1,4,4a,4e} und -Reis* | |
| Obst | |
| Salatbar bestückt mit roten und gelben Paprika, Möhren, Gurken, Tomaten, Mais, Zwiebeln und verschiedene Soßen ^{1,10} | |



FREITAG

| Menü | Extra-Menü für Vegetarier |
|--|---------------------------|
| Tortellinimüseauflauf ^{4,4a,6} | |
| mit Käse ⁶ überbacken | |
| Schoko-Nikolaus ^{6,12} | |
| Salatbar bestückt mit roten und gelben Paprika, Möhren, Gurken, Tomaten, Mais, Zwiebeln und verschiedene 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 -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