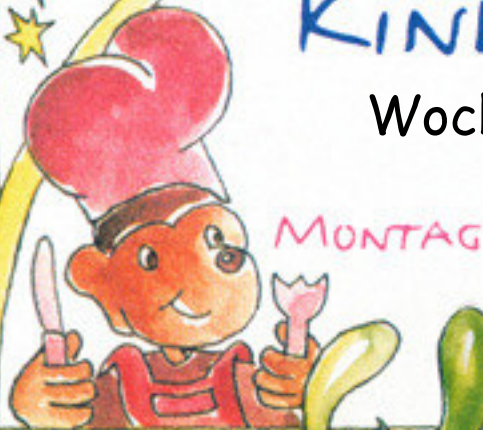


# KRÜMELS KINDER KARTE

Woche 04 vom 20.01.-24.01.2025

Schule Alsterredder



MONTAG

Menü	Extra-Menü für Vegetarier
<b>Bolognese</b> <sup>4,4a,9</sup> aus roten Linsen, Karotten, Tomaten	---
mit  -Spiralnudeln <sup>*4,4a</sup> und  -Vollkornspiralnudeln <sup>*4,4a</sup>	
Vanillepudding <sup>6</sup>	
Salatbar bestückt mit roten und gelben Paprika, Möhren, Gurken, Tomaten, Mais, Zwiebeln und verschiedene Soßen <sup>1,10</sup>	

DIENSTAG



Menü	Extra-Menü für Vegetarier
<b>Lasagne vom Rind</b> <sup>4,4a,6,9</sup>	<b>Vegetarisches Frikassee</b> <sup>1,4,4a,4d,6,9</sup>
„traditionell Italienisch“	mit Erbsen und  -Reis <sup>*</sup>
Obst	
Salatbar bestückt mit roten und gelben Paprika, Möhren, Gurken, Tomaten, Mais, Zwiebeln und verschiedene Soßen <sup>1,10</sup>	



MITTWOCH

Menü	Extra-Menü für Vegetarier
<b>3 Kartoffelpuffer</b> <sup>1,4,4a,4d,9</sup>	---
mit Apfelsmus <sup>c</sup>	
Mandarinquark <sup>6</sup>	
Salatbar bestückt mit roten und gelben Paprika, Möhren, Gurken, Tomaten, Mais, Zwiebeln und verschiedene Soßen <sup>1,10</sup>	



DONNERSTAG

Menü	Extra-Menü für Vegetarier
<b>Hamburger zum selber bauen</b>	<b>Hamburger zum selber bauen</b>
Rindfleischpatti <sup>10</sup> Hamburgerbrötchen <sup>4,4a,11</sup> Ketchup <sup>9</sup> und Gurkenseiben <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 Gurkenseiben <sup>10,H</sup>
Banane	
Salatbar bestückt mit roten und gelben Paprika, Möhren, Gurken, Tomaten, Mais, Zwiebeln und verschiedene Soßen <sup>1,10</sup>	



FREITAG

Menü	Extra-Menü für Vegetarier
<b>Panierte Lachsschnitte</b> <sup>3,4,4a,10</sup> (Aquakultur)	<b>Karotten Rustikal</b>
mit Petersiliensoße <sup>4,4a,6,9</sup> ,  -Reis <sup>*</sup> und Kartoffeln	mit Petersiliensoße <sup>4,4a,6,9</sup> ,  -Reis <sup>*</sup> und Kartoffeln
Gurkenstück	
Salatbar bestückt mit roten und gelben Paprika, Möhren, Gurken, Tomaten, Mais, Zwiebeln und verschiedene 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 -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 vorbezichneten 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