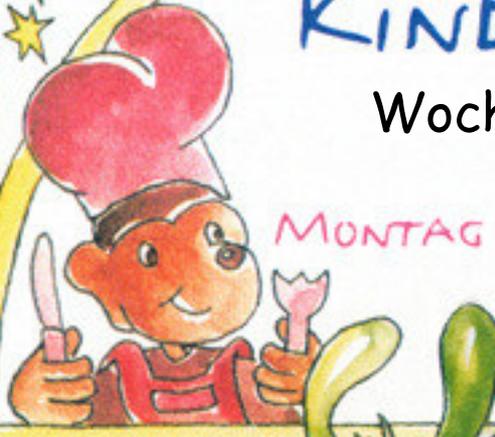


KRÜMELS KINDER KARTE

Woche 14 vom 31.03.-04.04.2025

Schule Alsterredder

MONTAG

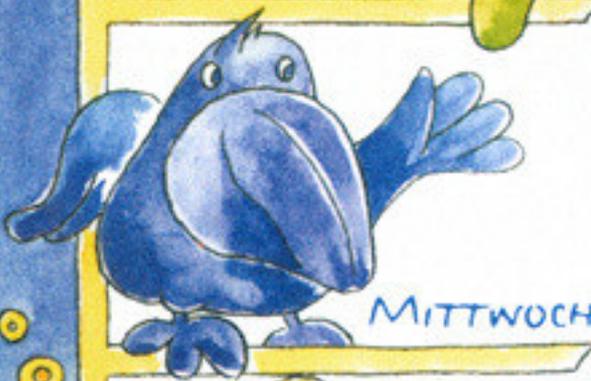


Menü	Extra-Menü für Vegetarier
BIO - Gabelspaghetti* ^{4,4a}	---
mit Tomatensoße ^{4,4a,6} und Käse ⁶ zum drüberstreuen	
Erdbeeryoghurt ⁶	
Salatbar bestückt mit roten und gelben Paprika, Möhren, Gurken, Tomaten, Mais, Zwiebeln und verschiedene Soßen ^{1,6,10}	

DIENSTAG



Menü	Extra-Menü für Vegetarier
2 Gemüsestäbchen ^{1,4,4a,6}	---
mit Tomatenfrischkäsesoße ^{1,4,4a,6,9} Eierknöpfe ^{1,4,4a,4e} und BIO -Reis*	
Gurkensalat	
Salatbar bestückt mit roten und gelben Paprika, Möhren, Gurken, Tomaten, Mais, Zwiebeln und verschiedene Soßen ^{1,6,10}	



MITTWOCH

Menü	Extra-Menü für Vegetarier
4 Veggi Nuggets ^{1,4,4a,4d,6}	---
mit „süß-saurem“ Dip ⁹ Mais, Röstkartoffeln und Kartoffelpüree ⁶	
Obst	
Salatbar bestückt mit roten und gelben Paprika, Möhren, Gurken, Tomaten, Mais, Zwiebeln und verschiedene Soßen ^{1,6,10}	



DONNERSTAG

Menü	Extra-Menü für kein Süßesser
3 American Pancakes ^{1,4,4a,6}	Sojageschnetzeltes ^{1,4,4a,6,12} mit Bio-Soja * ¹²
mit Kirschkompott und kaltem Apfelmus ^c	mit Erbsen und BIO -Vollkornspiralen* ^{4,4a}
Pfirnsichquark ⁶	
Salatbar bestückt mit roten und gelben Paprika, Möhren, Gurken, Tomaten, Mais, Zwiebeln und verschiedene Soßen ^{1,6,10}	



FREITAG

Menü	Extra-Menü für Vegetarier
Hähnchensteak	Milchschnitzel ^{1,4,4a,6,12} „natur“
mit grüner Pesto-Sahnesoße ^{1,4,4a,6,9} (aus Sonnenblumenkernen, Basilikum und Grana Padano ^{6b}) und BIO -Spaghetti* ^{4,4a}	mit grüner Pesto-Sahnesoße ^{1,4,4a,6,9} (aus Sonnenblumenkernen, Basilikum und Grana Padano ^{6b}) und BIO -Spaghetti* ^{4,4a}
Obst	
Salatbar bestückt mit roten und gelben Paprika, Möhren, Gurken, Tomaten, Mais, Zwiebeln und verschiedene Soßen ^{1,6,10}	

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-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 | 4b - enth. Roggen | 5 - enth. Krebstiere | 7c - enth. Walnuss | 7h - enth. Macadamianuss | 12 - enth. Soja (gen-tech-frei) | A - mit Farbstoff | F - geschwärzt |
| 2 - enth. Erdnüsse | 4c - enth. Gerste | 6 - enth. Milch einschl. Laktose | 7d - enth. Cashewnuss | 8 - enth. Schwefeldioxid/Sulfite | (gen-tech-frei) | B - mit Konservierungsstoff | G - mit Phosphat |
| 3 - enth. Fisch | 4d - enth. Hafer | 7 - enth. Schalenfrüchte | 7e - enth. Pekannuss | 9 - enth. Sellerie | 13 - enth. Lupinene | C - mit Antioxidationsmittel | H - mit Süßungsmittel |
| 4 - enth. Gluten | 4e - enth. Dinkel | 7a - enth. Mandeln | 7f - enth. Paranuss | 10 - enth. Senf | 14 - enth. Weichtiere | D - mit Geschmacksverstärker | J - gewachst |
| 4a - enth. Weizen | 4f - enth. Kamut | 7b - enth. Haselnuss | 7g - enth. Pistazie | 11 - enth. Sesam | | E - geschwefelt | |