

KRÜMELS KINDER KARTE

Woche 18 vom 28.04.-02.05.2025

Schule Alsterredder



MONTAG

Menü	Extra-Menü für Vegetarier
Rinderfrikadelle ^{1, 4, 4a, 9, 10}	Vegane Knusperfrikadelle ^{4, 4a}
mit Bratensoße ^{4, 4a, 6, 9} Erbsen, Rosenkohl, Eierknöpfe ^{1, 4, 4a, 4e} und Kartoffeln	mit vegetarischer Rahmsoße ^{4, 4a, 6, 9} Erbsen, Eierknöpfe ^{1, 4, 4a, 4e} und Kartoffeln
Milchreis ⁵	
Salatbar bestückt mit roten und gelben Paprika, Möhren, Gurken, Tomaten, Mais, Zwiebeln und verschiedene Soßen ^{1, 6, 10}	

DIENSTAG



Menü	Extra-Menü für kein Süßesser
3 kleine Pfannkuchen ^{1, 4, 4a, 6}	Paniertes Milchschnitzel ^{1, 4, 4a, 4d, 6, 12}
mit Apfelmus ^c und Kirschkompott ⁶	mit milder Paprikasoße ^{1, 4, 4a, 6, 9} Mais und BIO-Gabelspaghetti ^{*4, 4a}
Obst	
Salatbar bestückt mit roten und gelben Paprika, Möhren, Gurken, Tomaten, Mais, Zwiebeln und verschiedene Soßen ^{1, 6, 10}	



MITTWOCH

Menü	Extra-Menü für kein Fischesser
Lachsriegel ^{3, 9} (Aquakultur) <small>ACHTUNG: kann Gräten enthalten</small>	Vegane Fischfrikadelle ^{4, 4a, 4b, 10}
mit Kräutersahnesoße ^{4, 4a, 6, 9} Möhren, Rahmspinat ^{4, 4a, 6, 9} , Kartoffelofengemüse und BIO-Reis [*]	mit Kräutersahnesoße ^{4, 4a, 6, 9} Möhren, Rahmspinat ^{4, 4a, 6, 9} , Kartoffelofengemüse und BIO-Reis [*]
Erdbeerquark ⁸	
Salatbar bestückt mit roten und gelben Paprika, Möhren, Gurken, Tomaten, Mais, Zwiebeln und verschiedene Soßen ^{1, 6, 10}	



DONNERSTAG

Menü	Extra-Menü für Vegetarier
---	---
Gurkensalat	
Salatbar bestückt mit roten und gelben Paprika, Möhren, Gurken, Tomaten, Mais, Zwiebeln und verschiedene Soßen ^{1, 6, 10}	



FREITAG

Menü	Extra-Menü für Vegetarier
Chili sin Carne ^{4, 4a, 9, 12}	---
mit BIO-Reis [*]	
Gurkensalat	
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
- 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. Lupinien
- 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