

KRÜMELS KINDER KARTE

Woche 21 vom 19.05.-23.05.2025

Schule Alsterredder

MONTAG

Menü

Extra-Menü für Vegetarier

4 vegane Mini Hackbällchen^{4,4a,10}	---
mit milder Paprikasoße ^{1,4,4a,6,9} Erbsen, Brokkoli, kleine Ofenkartoffeln und Kartoffelpüree ⁶	
Schokopudding ⁵	
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 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 roten und gelben Paprika, Möhren, Gurken, Tomaten, Mais, Zwiebeln und verschiedene Soßen ^{1,6,10}	

Menü

Extra-Menü für Vegetarier

Gemüseintopf^{1,6,9} (aus Suppengrün ² , Karotten, Kohlrabi, Bohnen, Blumenkohl)	---
mit Eieinlage ¹ und einer Laugenbrezel ^{4,4a,4c}	
Kirschquark ⁸	
Salatbar bestückt mit roten und gelben Paprika, Möhren, Gurken, Tomaten, Mais, Zwiebeln und verschiedene Soßen ^{1,6,10}	

Menü

Extra-Menü für Vegetarier

Bratreis aus Bio-Reis[*] mit Ei ^{1,6,9}	---
mit Mais und Ketchupsoße ^{9,10}	
Apfel-Möhrensalat	
Salatbar bestückt mit roten und gelben Paprika, Möhren, Gurken, Tomaten, Mais, Zwiebeln und verschiedene Soßen ^{1,6,10}	

Menü

Extra-Menü für kein
Fischesser

Panierte Seelachsschnitte^{3,4,4a} (MSC, Seelachs)	Gemüsefrikadelle^{1,4,4a,6,9}
mit Erbsen-Fingermöhren, Kartoffeln, Röstkartoffeln und Kräuterquark ⁶ (aus Petersilie und Schnittlauch)	mit Erbsen-Fingermöhren, Kartoffeln, Röstkartoffeln und Kräuterquark ⁶ (aus Petersilie und Schnittlauch)
Paprikastick	
Salatbar bestückt mit roten und gelben Paprika, Möhren, Gurken, Tomaten, Mais, Zwiebeln und verschiedene Soßen	

Unsere Zertifizierungsnummer: DE-SH-012-12008-B. Unsere ausgewählten 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 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/Sulfit
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 Konservierungsmittel
C - mit Antioxidationsmittel
D - mit Geschmacksverstärker
E - geschwefelt

F - geschwärzt
G - mit Phosphat
H - mit Süßungsmittel
J - gewachst