

# KRÜMELS KINDER KARTE

## Woche 02 vom 07.01.19 - 11.01.19



### Schule Teichwiesen

Hauptessen

Für unsere vegetarischen Esser

Lange <b>BIO</b> - Vollkornspaghetti <sup>4,4a</sup> mit Rinderbolognese <sup>4,4a</sup>	Lange <b>BIO</b> - Vollkornspaghetti <sup>4,4a</sup> mit Tomaten-BIO- Sojabolognese <sup>4,4a,12</sup>
Schokopudding <sup>6</sup>	
Salatbar mit Eisberg, Möhre, Paprika, Gurke und Kräuter-Dressing <sup>6</sup>	

**MONTAG**



**DIENSTAG**



Vegetarisches Hauptessen

--	Milchreis <sup>6</sup>
	mit kaltem Apfelmus
Obst	
Salatbar mit Lollo Rosso, Mais, Kidneybohnen, Gurke und French-Dressing <sup>6,10</sup>	

Hauptessen

Für unsere vegetarischen Esser

Rinderbraten mit Bratensoße <sup>4,4a,9</sup> Erbsen und Kartoffeln	Cannelloni-gefüllte Teigtaschen <sup>1,4,4a,6</sup> mit Käse-Spinatfüllung und Tomatensoße gebacken
Kinderriege <sup>4,4a,12</sup>	
Salatbar mit Kopfsalat, Möhre, Rettich, Gurke und Joghurt-Dressing <sup>6</sup>	

**MITTWOCH**



Vegetarisches Hauptessen

--	Couscous- Gemüsepfanne <sup>4,4a,9,12</sup>
	aus Couscous, Erbsen, Paprika und Karotten als Beilage Türkischer Joghurt <sup>6</sup>
Paprikastick	
Salatbar mit Eisberg, Kohlrabi, Tomate, Mais und Curry-Dressing <sup>6,10</sup>	

**DONNERSTAG**



Hauptessen

Für unsere kein Fisch Esser

"Fischli" <sup>3</sup> (MSC Seelachs, Seefisch in Maispanade)	Makkaroni <sup>4,4a</sup>
mit Kräuterquark <sup>6</sup> (aus Petersilie, Schnittlauch) und Kartoffeln	mit Käsesoße <sup>1,4,4a,6,9</sup>
Obst	
Salatbar mit Eisberg, Apfel-Möhrensalat, Radieschen, Gurke und American-	

**FREITAG**



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 mit dem -Logo entsprechen dem "DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung" und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) zertifiziert.

Legende der Allergene und Zusatzstoffe:

- 1 -enth. Ei
- 2 -enth. Erdnüsse
- 3 -enth. Fisch
- 4 -enth. Gluten
- 4a Weizen
- 4b Roggen
- 4c Gerste
- 4d Hafer
- 4e Dinkel
- 4f Kamut
- 5 -enth. Krebstiere
- 6 -enth. Milch einschl. Laktose
- 7 -enth. Schalenfrüchte
- 7a Mandeln
- 7b Haselnuss

- 7c Walnuss
- 7d Cashewnuss
- 7e Pekannuss
- 7f Paranuss
- 7g Pistazie
- 7h 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 Süßungsmitteln
- I -enth. Phenylalaninquelle (Aspartam)
- J -gewachst

Die Auflistung der Allergene bezieht sich auf die 14 Hauptauslöser allergischer Lebensmittlereaktionen (Allergien und Unverträglichkeiten). Eine Nennung erfolgt, wenn die vorbezzeichneten Stoffe oder daraus hergestellten Erzeugnisse verändert oder unverändert im Menü enthalten sind. Unbeabsichtigte und technisch unvermeidbare Übertragungen auf Produkte, die diese Allergene grundsätzlich nicht als Zusatz enthalten, können wir nicht vollständig ausschließen. Diese sogenannten Kreuzkontaminationen sind nicht angegeben.