

KRÜMELS KINDER KARTE

Woche 01 vom 31.12.18 - 04.01.19

Teichwiesen



MONTAG

Hauptessen

Für unsere vegetarischen Esser

---	---

DIENSTAG



Vegetarisches Hauptessen

---	---



MITTWOCH

Hauptessen

Für unsere vegetarischen Esser

3 Rindfleischbällchen	Blumenkohl
mit Bratensoße ^{4,4a,6,9} und Kartoffelpüree ⁶	mit Bechamelseße ^{1,4,4a,6,9} und Kartoffeln
Erdbeerquark ⁶	

Salatbar mit Eichblattsalat, Gurke, Radleschen, Mais und Preiselbeer-Dressing 1,6,10,8

DONNERSTAG



Vegetarisches Hauptessen

---	Kaiserschmarrn ^{1,4,4a,6}
	mit Puderzucker und kaltem Apfelsaft
Obst	

Salatbar mit Endiviensalat, Möhre, Paprika, Gurke und American-Dressing 1,6,10,8,H



FREITAG

Hauptessen

Für unsere vegetarischen Esser

Hamburger zum selber bauen	Hamburger zum selber bauen
Rindfleischpatti, Vollkorn-Hamburgerbrötchen ^{4,4a,4c}	Veggi Patti ^{1,4,4a,4c,9,12}
Ketchup und Gurkenscheiben ^{10,H}	Vollkorn Hamburgerbrötchen ^{4,4a,4c} Ketchup und Gurkenscheiben ^{10,H}
Möhrensttick	

Salatbar mit Römersalat, Mais, Tomate, Weißkrautsalat und Joghurt-Dressing 1,6,10,8



EU-/Nicht EU-Landwirtschaft

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.



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 Hauptallergene allergischer Lebensmittelreaktionen (Allergen 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 diese Allergene grundsätzlich nicht als Zusatz enthalten, können wir nicht vollständig ausschließen. Diese sogenannten Kreuzkontaminationen sind nicht angegeben.