

KRÜMELS KINDER KARTE

Woche 14 vom 31.03.-04.04.2025

Schule Duvenstedter Markt



MONTAG

Menü	Extra-Menü für Vegetarier
Pizza Salami ^{4,4a,6,B,C}	Pizza Margeritha ^{4,4a,6a}
mit Geflügelsalami ^{B,C}	mit Käse ⁶
Donut ^{1,4,4a,4d,5,A}	
Salatbar bestückt mit roten und gelben Paprika, Möhren, Gurken, Tomaten, Mais, Zwiebeln und verschiedene Soßen ^{1,6,10}	

DIENSTAG



Menü	Extra-Menü für kein Fischesser
4 Fischstäbchen ^{3,4,4a} (MSC, Seelachs)	2 Gemüsestäbchen ^{1,4,4a,6}
mit Tomatenfrischkäsesoße ^{1,4,4a,6,9} , Eierknöpfe ^{1,4,4a,4e} und -Reis*	mit Tomatenfrischkäsesoße ^{1,4,4a,6,9} , Eierknöpfe ^{1,4,4a,4e} und -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
5 Chicken Nuggets ^{4,4a,9}	4 Veggi Nuggets ^{1,4,4a,4d,6}
mit „süß-saurem“Dip ⁹ Mais, Röstkartoffeln und Kartoffelpüree 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 Vegetarier
3 American Pancakes ^{1,4,4a,6}	---
mit Kirschkompott und kaltem Apfelmus ^C	
Pfirsichquark 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 ^{1,6} -Spaghetti* ^{4,4a} und -Vollkornspaghetti* ^{4,4a}	mit grüner Pesto-Sahnesoße ^{1,4,4a,6,9(aus)} Sonnenblumenkernen, Basilikum und Grana Padano ^{1,6} -Spaghetti* ^{4,4a} und -Vollkornspaghetti* ^{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-012-12909. Bei unseren ausgewählten Bio-Komponenten entsprechen der EG-Ökoverordnung, zertifiziert durch DE-OKO-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