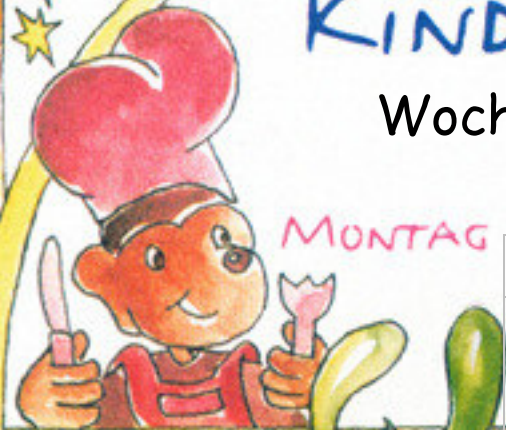


KRÜMELS KINDER KARTE

Woche 14 vom 31.03.-04.04.2025

OGGS Friedrichsgabe

MONTAG

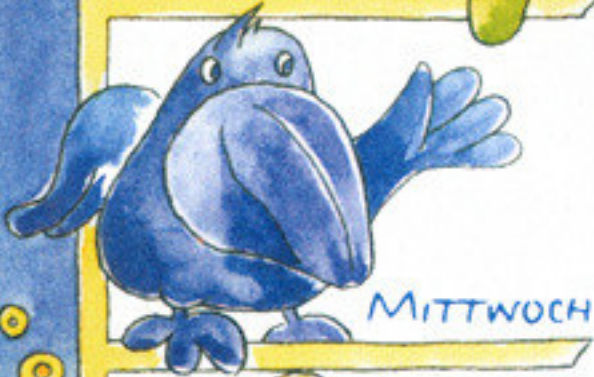


Menü	Extra-Menü für Vegetarier
Rinderfrikadelle ^{1,4,4a,9,10}	Gemüsefrikadelle ^{1,4,4a} "natur"
mit Rahmsoße ^{4,4a,6,9} und -Bohnen* und -Kartoffeln*	mit vegetarischer Rahmsoße ^{4,4a,6,9} -Bohnen* und -Kartoffeln*
Erdbeeryoghurt [†]	
Salatbar mit Eisberg, Möhre, Paprika, Gurke und Minz-Dressing ^{1,6,10}	

DIENSTAG



Menü	Extra-Menü für kein Fischesser
3 Fischstäbchen ^{3,4,4a} (MSC, Seelachs)	2 Gemüsestäbchen ^{1,4,4a,6}
mit Tomatenfrischkäsesoße ^{1,4,4a,6,9} und -Reis*	mit Tomatenfrischkäsesoße ^{1,4,4a,6,9} und -Reis*
Gurkensalat	
Salatbar mit Lollo Rosso, -Mais*, Kidneybohnen, Gurke und French-Dressing ^{1,6,10}	



MITTWOCH

Menü	Extra-Menü für Vegetarier
4 Chicken Nuggets ^{4,4a,9}	4 Veggi Nuggets ^{1,4,4a,4d,6}
mit „süß-saurem“ Dip ⁹ -Mais* und Kartoffelpüree ⁶	mit „süß-saurem“ Dip ⁹ -Mais* und Kartoffelpüree ⁶
Obst	
Salatbar mit Kopfsalat, Möhre, Rettich, Gurke und American-Dressing ^{1,6,9,10}	

DONNERSTAG



Menü	Extra-Menü für Vegetarier
3 American Pancakes ^{1,4,4a,6}	---
mit Kirschkompott und kaltem -Apfelmus* ^c	
Pfirnschquark [‡]	
Salatbar mit Eisberg, Kohlrabi, Tomate, -Mais* und Joghurt-Dressing ^{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}) und -Spaghetti* ^{4,4a}	mit grüner Pesto-Sahnesoße ^{1,4,4a,6,9} (aus Sonnenblumenkernen, Basilikum und Grana Padano ^{1,6}) und -Spaghetti* ^{4,4a}
Obst	
Salatbar mit Eisberg, Möhre, Radieschen, Gurke und Joghurt-Dressing ^{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 -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/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 Süßungsmittel
- J - gewachst