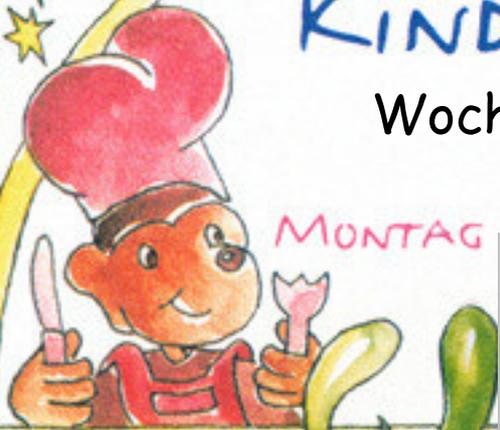


KRÜMELS KINDER KARTE

Woche 15 vom 07.04.-11.04.2025

OGGS Friedrichsgabe

MONTAG

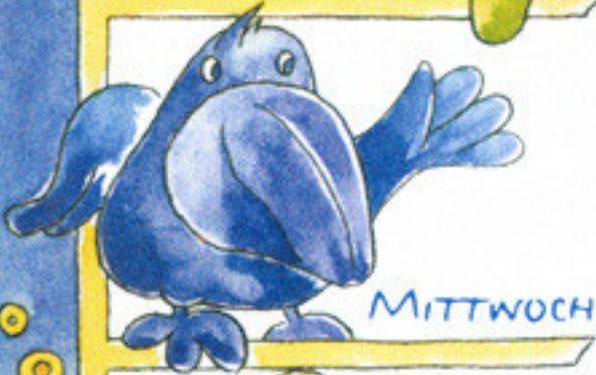


| Menü | Extra-Menü für Vegetarier |
|---|---------------------------|
| Bolognese ^{4,4a,9} aus roten Linsen, Karotten, Tomaten | --- |
| mit - Spiralnudeln ^{4,4a} | |
| Vanillepudding ⁶ | |
| Salatbar mit Eisberg, Möhre, Paprika, Gurke und American-Dressing ^{1,6,9,10} | |

DIENSTAG



| Menü | Extra-Menü für Vegetarier |
|--|---|
| Lasagne vom Rind ^{4,4a,6,9} | Vegetarisches Frikassee ^{1,4,4a,4d,6,9} |
| „traditionell Italienisch“ | mit - Erbsen* und - Reis* |
| Obst | |
| Salatbar mit Lollo Rosso, - Mais*, Gurke und Joghurt-Dressing ^{1,6,10} | |



MITTWOCH

| Menü | Extra-Menü für Vegetarier |
|--|---------------------------|
| 3 Kartoffelpuffer ^{1,4,4a,4d,9} | --- |
| mit - Apfelmus* ^C | |
| Mandarinenquark ⁶ | |
| Salatbar mit Kopfsalat, Möhre, Rettich, Gurke und Kräuter-Dressing ^{1,6,10} | |



DONNERSTAG

| Menü | Extra-Menü für Vegetarier |
|---|---|
| Hamburger zum selber bauen | Hamburger zum selber bauen |
| Rindfleischpatti ¹⁰ Hamburgerbrötchen ^{4,4a,11} Ketchup ⁹ und Gurkenseiben ^{10,H} | „No Beef Burger“ ^{4,4a,4c,12,A,C} Hamburgerbrötchen ^{4,4a,11} Ketchup ⁹ und Gurkenseiben ^{10,H} |
| Schokohase ^{6,12} | |
| Salatbar mit Kohlrabi, Cocktail-Tomaten, - Mais* und Curry-Dressing ^{1,6,10} | |



FREITAG

| Menü | Extra-Menü für kein Fischesser |
|--|--|
| Panierte Lachsschnitte ^{3,4,4a,10} (Aquakultur) | Karotten Rustikal |
| mit Petersiliensoße ^{4,4a,6,9} und - Kartoffeln* | mit Petersiliensoße ^{4,4a,6,9} und - Kartoffeln* |
| Gurkenstick | |
| Salatbar mit Eisberg, Möhre, Paprika, Gurke und Italien-Kräutern | |

Unsere Zertifizierungsnummer ist 0123456789. Unsere Produkte 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 vorbeschriebenen 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. Lupinene
- 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

