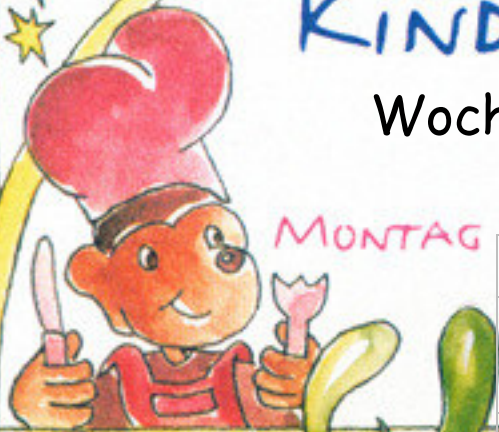


# KRÜMELS KINDER KARTE

Woche 15 vom 07.04.-11.04.2025

## OGGS Friedrichsgabe

MONTAG

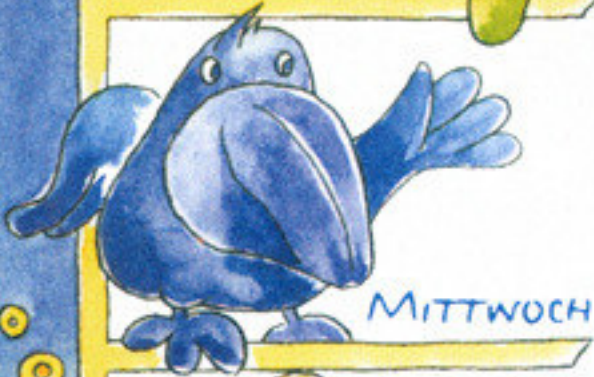


Menü	Extra-Menü für Vegetarier
<b>Bolognese</b> <sup>4,4a,9</sup> aus roten Linsen, Karotten, Tomaten	---
mit  - Spiralnudeln <sup>*4,4a</sup>	
Vanillepudding <sup>6</sup>	
Salatbar mit Eisberg, Möhre, Paprika, Gurke und American-Dressing <sup>1,6,9,10</sup>	

DIENSTAG



Menü	Extra-Menü für Vegetarier
<b>Lasagne vom Rind</b> <sup>4,4a,6,9</sup>	<b>Vegetarisches Frikassee</b> <sup>1,4,4a,4d,6,9</sup>
„traditionell Italienisch“	mit  - Erbsen <sup>*</sup> und  - Reis <sup>*</sup>
Obst	
Salatbar mit Lollo Rosso,  - Mais <sup>*</sup> , Gurke und Joghurt-Dressing <sup>1,6,10</sup>	



MITTWOCH

Menü	Extra-Menü für Vegetarier
<b>3 Kartoffelpuffer</b> <sup>1,4,4a,4d,9</sup>	---
mit  - Apfelmus <sup>*C</sup>	
Mandarinenquark <sup>6</sup>	
Salatbar mit Kopfsalat, Möhre, Rettich, Gurke und Kräuter-Dressing <sup>1,6,10</sup>	



DONNERSTAG

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



FREITAG

Menü	Extra-Menü für kein Fischesser
<b>Panierte Lachsschnitte</b> <sup>3,4,4a,10</sup> (Aquakultur)	<b>Karotten Rustikal</b>
mit Petersiliensoße <sup>4,4a,6,9</sup> und  - Kartoffeln <sup>*</sup>	mit Petersiliensoße <sup>4,4a,6,9</sup> und  - Kartoffeln <sup>*</sup>
Gurkenstick	
Salatbar mit Eisberg, Möhre, Paprika, Gurke und Italien-Kräuterdressing <sup>1,6,10</sup>	

Unsere Zertifizierungsnummer ist 0123456789. Unsere Produkte sind 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