

# KRÜMELS KINDER KARTE

Woche 28 vom 08.07.-12.07.2024

OGGS Friedrichsgabe

MONTAG



Menü	Extra-Menü für Vegetarier
-Vollkornmakkaroni* <sup>4,4a</sup>	---
mit Tomatenwürfeln in Käsesoße <sup>1,4,4a,6,9</sup> und Blattspinat <sup>4,4a,6,9</sup>	
Erdbeerjoghurt <sup>6</sup>	
Salatbar mit Eisberg, Möhre, Paprika, Gurke und American-Dressing <sup>1,6,9,10</sup>	

DIENSTAG



Menü	Extra-Menü für Vegetarier
-Spiralnudeln* <sup>4,4a</sup>	-Spiralnudeln* <sup>4,4a</sup>
mit Rinderbolognaise <sup>4,4a</sup>	mit veganer Bolognaise <sup>4,4a</sup> (aus Erbsenprotein)
Obst	
Salatbar mit Lollo Rosso  -Mais*, Möhre, Paprika, Gurke und Joghurt-Dressing <sup>1,6,10</sup>	



MITTWOCH

<b>Hähnchenmedaillon</b>	<b>Paniertes No Chicken Steak</b> <sup>4,4a,4d,9,12</sup>
mit Champignonrahmsauce <sup>4,4a,6</sup> -Erbsen* und  -Reis*	mit Champignonrahmsauce <sup>4,4a,6</sup> -Erbsen* und  -Reis*
Aprikosenquark <sup>6</sup>	
Salatbar mit Kopfsalat, Möhre, Rettich, Gurke und Joghurt-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 Gurkenscheiben <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 Gurkenscheiben <sup>10,H</sup>
Banane	
Salatbar mit Eisberg, Rettich, Tomate,  -Mais* und Curry-Dressing <sup>1,6,10</sup>	



FREITAG

Menü	Extra-Menü für kein Fisch Esser
<b>Panierte Lachsschnitte</b> <sup>3,4,4a,10</sup> (Aquakultur)	<b>Blumenkohl-Käse-Medaillon</b> <sup>1,4,4a,6,9</sup>
mit Kräuterquark <sup>6</sup> (aus Petersilie und Schnittlauch) und kleine Ofenkartoffeln	mit Petersiliensoße <sup>4,4a,6,9</sup> und Kartoffelpüree <sup>6</sup>
Möhrensalat	
Salatbar mit Eisberg, Kohlrabi, Radieschen, Gurke und American-Dressing <sup>1,6,9,10</sup>	

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 vorbezichneten 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 Konservierungsmittel
- C - mit Antioxidationsmittel
- D - mit Geschmacksverstärker
- E - geschwefelt

- F - geschwärzt
- G - mit Phosphat
- H - mit Süßungsmittel
- J - gewachst