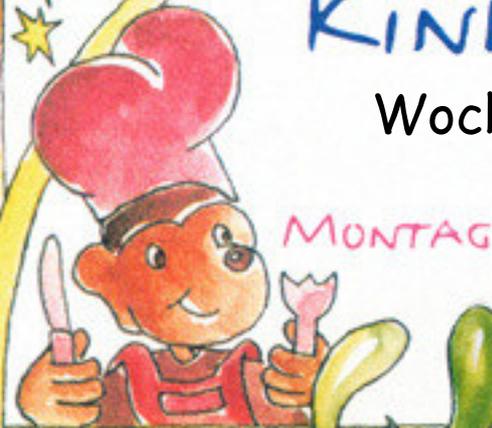


# KRÜMELS KINDER KARTE

Woche 36 vom 02.09.-06.09.2024

OGGS Friedrichsgabe



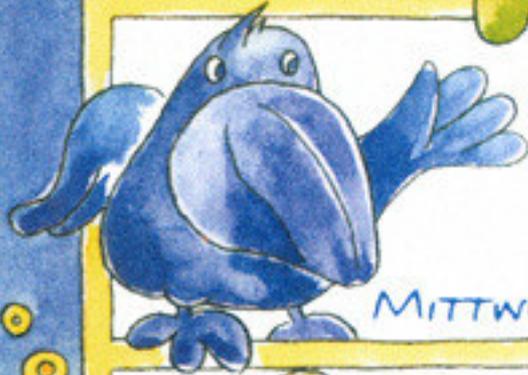
MONTAG

Menü	Extra-Menü für Vegetarier
<b>Hähnchenbrustspieß</b>	<b>4 Gemüseköttbullar<sup>1</sup></b>
mit Cajun-Kokossoße <sup>1,4,4a,6,9</sup> , BIO-Mais* und BIO-Eierknöpfe* <sup>1,4,4a,4e</sup>	mit Cajun-Kokossoße <sup>1,4,4a,6,9</sup> , BIO-Mais* und BIO-Eierknöpfe* <sup>1,4,4a,4e</sup>
Schokopudding <sup>6</sup>	
Salatbar mit Eisberg, Möhre, Paprika, Gurke und Kräuter-Dressing <sup>1,6,10</sup>	

DIENSTAG



Menü	Extra-Menü für Vegetarier
<b>5 kleine Kartoffeltaschen<sup>6</sup></b>	---
mit Frischkäsefüllung <sup>6</sup> Fingermöhren und Champignonrahmsoße <sup>4,4a,6</sup>	
Obst	
Salatbar mit Lollo Rosso, Möhre, Kohlrabi, Gurke und French-Dressing <sup>1,6,10</sup>	



MITTWOCH

Menü	Extra-Menü für Vegetarier
<b>4 Chicken Nuggets<sup>4,4a,9</sup></b>	<b>4 Vegetarische Nuggets<sup>1,4,4a,4d,6</sup></b>
mit Ketchup <sup>9</sup> und Kartoffelpüree <sup>6</sup>	mit Ketchup <sup>9</sup> und Kartoffelpüree <sup>6</sup>
Möhrensalat	
Salatbar mit Kopfsalat, Möhre, Rettich, Gurke und American-Dressing <sup>1,6,9,10</sup>	



DONNERSTAG

Menü	Extra-Menü für Vegetarier
<b>Eieromlette<sup>1,6</sup></b>	---
mit holländischer Soße <sup>1,4,4a,6,9</sup> BIO-Erbse* und Röstkartoffeln	
Bananenquark <sup>6</sup>	
Salatbar mit Eisberg, Kohlrabi, Tomate, BIO-Mais* und Kräuter-Dressing <sup>1,6,10</sup>	



FREITAG

Menü	Extra-Menü für kein Fisch Esser
<b>3 Fischstäbchen<sup>3,4,4a</sup> (MSC, Seelachs)</b>	<b>2 panierte Gemüsestäbchen<sup>1,4,4a,6</sup></b>
mit Rahmspinat <sup>4,4a,6,9</sup> aus BIO-Spinat* und Kartoffeln	mit Rahmspinat <sup>4,4a,6,9</sup> aus BIO-Spinat* und Kartoffeln
Obst	
Salatbar mit Eisberg, Möhre, Radieschen, Gurke und Curry-Dressing <sup>1,6,10</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 DGE-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. Lupin
- 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