

KRÜMELS KINDER KARTE

Woche 43 vom 21.10.19 - 25.10.19



GS Poppenbüttel



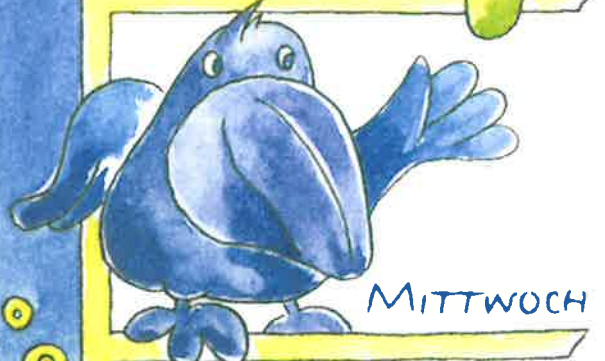
MONTAG

vegetarisches Hauptessen	
	Möhrencreme-suppe ^{1,4,4a,6,9,10}
	mit einem Roggenbröckchen ^{4,4a,4b,4c,12}
	Erdbeeryoghurt ⁸
	Salatbar mit Eisberg, Möhre, Gurke, ⁹⁰ „Mais“ und Kräuter-Dressing ⁸



DIENTSTAG

Hauptessen	für unsere vegetarischen Esser
Hähnchensteak	Milchschnitzel ^{1,4,4a,6,12} "natur" ¹¹
mit Geflügelsoße ^{4,4a,6,9} Broccoli und Spätzle ^{1,4,4a}	mit vegetarischer Bratensoße ^{4,4a,6,9} Broccoli und Spätzle ^{1,4,4a}
	Obst
	Salatbar mit Chinakohl, Möhre, ⁹⁰ „Mais“, Kohlrabi und American-Dressing ⁸



MITTWOCH

Hauptessen	für unsere vegetarischen Esser
Hähnchen-Gyros	Rote Beete Bratling ^{4,4a}
mit Krautsalat ^{1,2,11} Tzatziki ⁸ und Fladenbrot ^{4,4a,11}	mit Karottenstreifen in Bechamelseße ^{4,4a,6,9} mit Kartoffeln
	Kirschquark ⁸
	Salatbar mit Eichblattsalat, Gurke, Radieschen, ⁹⁰ „Mais“ und Joghurt-Dressing ⁸



DONNERSTAG

vegetarisches Hauptessen	
	-Vollkornmakkaroni ^{4,4a,4b}
	mit Tomatensoße ^{4,4a,6} und Käse ⁶ zum drüber streuen
	Obst
	Salatbar mit Endiviasalat, Möhre, Paprika, Gurke und French-Dressing ^{8,10}



FREITAG

vegetarisches Hauptessen	
	Rühreier ^{1,6,9}
	mit Petersiliensoße ^{4,4a,6,9} Möhren und Kartoffeln
	Paprikastick
	Salatbar mit Römersalat, Mais, Tomate, Karotte und Joghurt-Dressing ⁸

Die Menüs mit dem -Logo entsprechen dem "DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung" und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) zertifiziert.

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



Legende der Allergene und Zusatzstoffe:

- 1 -enth. Ei
- 4b Roggen
- 5 -enth. Krebsler
- 7c Walnuss
- 8 -enth. Schwefeldioxid/Sulfite
- 13 -enth. Lupinen
- A -mit Farbstoff
- G -mit Phosphat
- 2 -enth. Erdnüsse
- 4c Gerste
- 6 -enth. Milch einschl. Laktose
- 7d Cashewnuss
- 9 -enth. Sellerie
- H -mit Süßungsmitteln
- 3 -enth. Fisch
- 4d Hafer
- 7e Pekannuss
- 10 -enth. Senf
- I -mit Süßholzwurzel
- 4 -enth. Gluten
- 4e Mais
- 7f Paranuss
- 11 -enth. Sesam
- 14 -enth. Weichtiere
- C -mit Konservierungsstoff
- H -mit Süßungsmitteln
- 4a Weizen
- 4f Kamut
- 7a Mandel
- 7b Haselnuss
- 7f Pieltalie
- 7g Macadamianuss
- 12 -enth. Soja (gen-tech-frei)
- D -mit Geschmacksverstärker
- I -enth. Phenylalaninquelle (Aspartam)
- J -gewachst

Die Auflistung der Allergene bezieht sich auf die 14 Hauptallergene 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 diese Allergene grundsätzlich nicht als Zutat enthalten, können wir nicht vollständig ausschließen. Diese sogenannten Kreuzkontaminationen sind nicht angegeben.