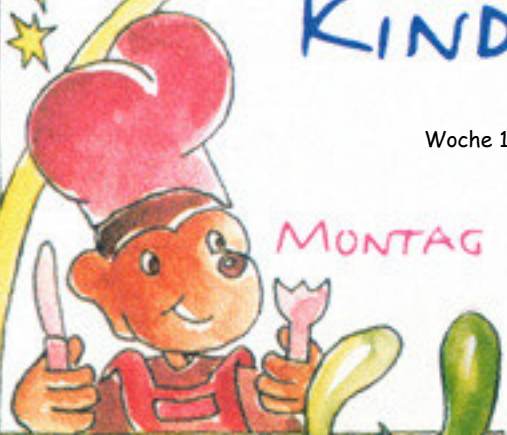


KRÜMELS KINDER KARTE

Woche 19 vom 09.05.22 - 13.05.22

Grundschule Poppenbüttel



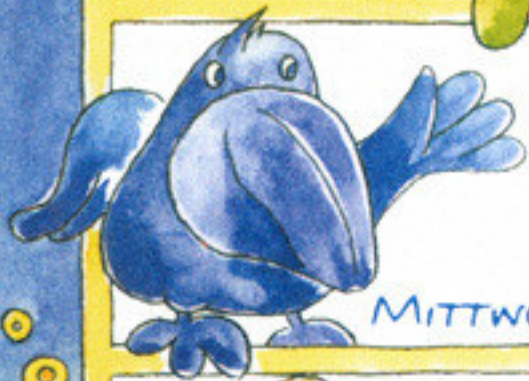
MONTAG

Chicken-Patti ¹⁰	vegane Knusperfrikadelle ^{4,4a}
mit Röstkartoffeln und kaltem Dip ^{1,9,10}	mit Cajun-Kokossoße ^{1,4,4a,6,9} , Mais und Kartoffeln
Schokopudding ⁶	
Salatbar mit Eisberg, Möhre, Paprika, Gurke und Kräuter-Dressing ^{1,6,10}	

DIENSTAG



---	Kaiserschmarrn ^{1,4,4a,6}
	mit Apfelmus
Obst	
Salatbar mit Lollo Rosso, Möhre, Kohlrabi, Gurke und French-Dressing ^{1,6,10}	



MITTWOCH

4 Chicken Nuggets ^{4,4a,9}	4 vegetarische Nuggets ^{1,4,4a,4d,6}
mit Ketchup ⁹ und Kartoffelpüree ⁶	mit Ketchupsoße ^{9,10} und Kartoffelpüree ⁶
Möhrensalat	
Salatbar mit Kopfsalat, Möhre, Rettich, Gurke und American-Dressing ^{1,6,9,10}	



DONNERSTAG

---	Asiatische Nudelpfanne ^{4,4a,12}
	marinierte BIO-Nudeln ^{4,4a,12} mit Gemüse
Bananenquark ⁶	
Salatbar mit Eisberg, Kohlrabi, Tomate, -Mais* und Kräuter-Dressing ^{1,6,10}	



FREITAG

3 Fischstäbchen ^{3,4,4a} (MSC, Seelachs)	2 panierte Gemüsestäbchen ^{1,4,4a,6}
mit Erbsen, Kartoffeln und Remoulade ^{1,6,10}	mit Erbsen, Kartoffeln und Remoulade ^{1,6,10}
Obst	
Salatbar mit Eisberg, Möhre, Radieschen, Gurke und Curry-Dressing ^{1,6,10}	

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.



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. 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