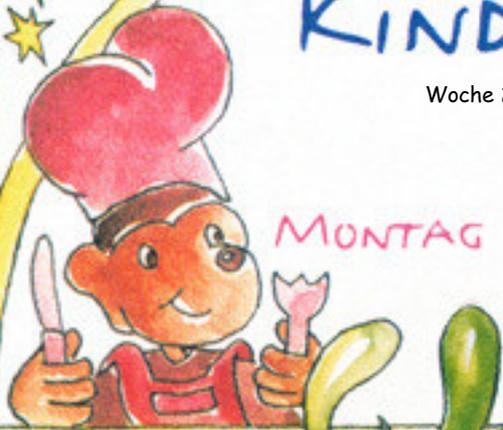


# KRÜMELS KINDER KARTE

Woche 20 vom 13.05.24 - 17.05.24

OGGS Falkenberg



MONTAG

DIENSTAG



MITTWOCH



DONNERSTAG



FREITAG

<b>Hähnchensteak</b>	<b>paniertes Milchschnitzel<sup>1,4,4a,4d,6,12</sup></b>
mit karibischer Kokos- soße <sup>1,4,4a,6,9</sup> , -Brech- bohnen und Kartoffelpüree <sup>6</sup>	mit karibischer Kokos- soße <sup>1,4,4a,6,9</sup> , -Brech- bohnen und Kartoffelpüree <sup>6</sup>
Mangojoghurt <sup>6</sup>	
Salatbar mit Eisbergsalat, Cocktailtomaten, Möhre, Gurke und Dill-Dressing <sup>1,6,10</sup>	

---	<b>kleine Ofenkartoffeln Rustic</b>
	mit Erbsen-Fingermöhren und Kräuterquark <sup>6</sup> (aus Petersilie und Schnittlauch)
Obst	
Salatbar mit Lollo Rosso, Möhren, Kohlrabi, Gurke und Joghurt-Dressing <sup>1,6,10</sup>	

---	-Kaiserschmarrn <sup>1,4,4a,6</sup>
	mit kaltem -Apfelmus <sup>C</sup>
Möhrensalat	
Salatbar mit Kopfsalat, Möhre, Radieschen und American-Dressing <sup>1,6,9,10</sup>	

<b>paniertes Hähnchenschnitzel<sup>4,4a</sup></b>	<b>Geschnetzeltes aus BIO- Soja<sup>*4,4a,6,12</sup></b>
mit Tomatensoße "Primavera" <sup>1,4,4a,6,9</sup> und -Spaghetti <sup>*4,4a</sup>	mit -Karotten und Spätzle <sup>1,4,4a</sup>
Quark-Früchtemüsl <sup>4,4d,6</sup>	
Salatbar mit Eisberg, Gurke, Möhre, -Mais* und Honig-Senf-Dressing <sup>1,6,10,C,E</sup>	

<b>3 Fischstäbchen<sup>3,4,4a</sup> (MSC, Seelachs)</b>	<b>Eieromelette<sup>1,6</sup></b>
mit -Rahmspinat <sup>4,4a,6,9</sup> und -Kartoffeln	mit -Rahmspinat <sup>4,4a,6,9</sup> und -Kartoffeln
Obst	
Salatbar mit Eisberg, Möhre, Radieschen, Gurke und American-Dressing <sup>1,6,9,10</sup>	

Die Menüs und Komponenten 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/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 Konservierungsstoff
- C - mit Antioxidationsmittel
- D - mit Geschmacksverstärker
- E - geschwefelt

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