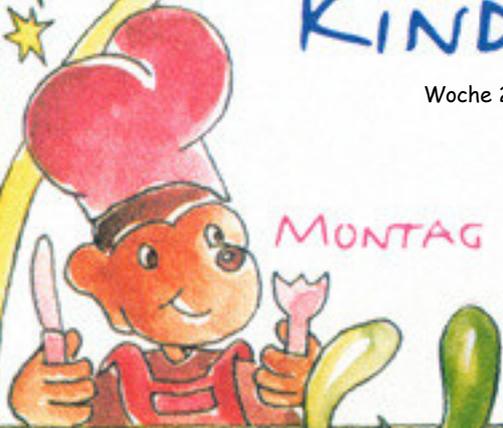


# KRÜMELS KINDER KARTE

Woche 21 vom 20.05.24 - 24.05.24

OGGS Falkenberg



MONTAG

---	---

DIENSTAG



---	<b>(BIO)-Milchreis<sup>6</sup></b>
	mit Kirschkompott
	Obst
Salatbar mit Lollo Rosso, Gurke, Rettich, Cocktailtomaten und Dill-Dressing <sup>1,6,10</sup>	



MITTWOCH

<b>Rindergeschnetzeltes<sup>4,4a,6,9</sup></b>	<b>Gemüsebolonese<sup>4,4a,6,9</sup></b> (aus Karotte, Tomate, Zwiebeln, Sellerie <sup>9</sup> , Porree)
mit <b>(BIO)-Erbsen</b> und <b>(BIO)-Vollkornmakkaroni<sup>*4,4a</sup></b>	mit <b>(BIO)-Vollkornmakkaroni<sup>*4,4a</sup></b>
	Obst
Salatbar mit Kopfsalat, Möhre, Rettich, Gurke und Joghurt-Dressing <sup>1,6,10</sup>	



DONNERSTAG

<b>Gemüsesuppe<sup>9</sup></b> (aus Karotten, Bohnen, Erbsen, Kohlrabi, Blumenkohl, Sellerie <sup>9</sup> , Porree)	<b>Gemüsesuppe<sup>1,6,9</sup></b> (aus Karotten, Bohnen, Erbsen, Kohlrabi, Blumenkohl, Sellerie <sup>9</sup> , Porree)
mit Hühnerfleischinlage und einem Mehrkornbaguettebrötchen <sup>4,4a,4b,4c,4d</sup>	mit Eieinlage <sup>1,6</sup> und einem Mehrkornbaguettebrötchen <sup>4,4a,4b,4c,4d</sup>
	Erdbeerquark <sup>6</sup>
Salatbar mit Eisbergsalat, Kohlrabi, Paprika, Gurke und Joghurt-Dressing <sup>1,6,10</sup>	



FREITAG

<b>panierte Lachsschnitte<sup>3,4,4a,10</sup> (Aquakultur)</b>	<b>Knusperfrikadelle<sup>4,4a</sup></b>
mit Kräuterquark <sup>6</sup> (aus Petersilie und Schnittlauch) und <b>(BIO)-Kartoffeln</b>	mit <b>(BIO)-Mais</b> , Kräuterquark <sup>6</sup> (aus Petersilie und Schnittlauch) und <b>(BIO)-Kartoffeln</b>
	Gurkenstick
Salatbar mit Eisbergsalat, Möhre, Radieschen, Gurke und Kräuter-Dressing <sup>1,6,10</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 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 Konservierungsstoff
- C - mit Antioxidationsmittel
- D - mit Geschmacksverstärker
- E - geschwefelt

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