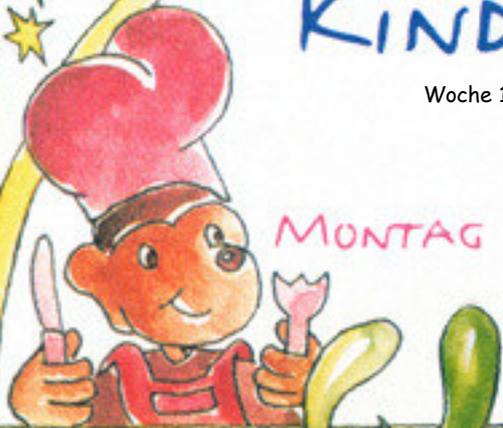


KRÜMELS KINDER KARTE

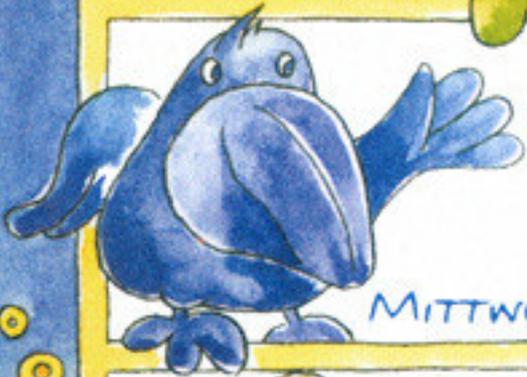
Woche 13 vom 22.03.24 - 29.03.24

OGGS Harksheide



MONTAG

DIENSTAG



MITTWOCH



DONNERSTAG



FREITAG

2 Geflügel-Cevapcici ^{1,4,4a,9,10}	4 vegane Mini-Hackbällchen ^{4,4a,10}
mit milder Paprikasoße ^{1,4,4a,6,9} , BIO-Erbesen, Kartoffel-spätzle ^{1,4,4a} und Kartoffel-püree ⁶	mit milder Paprikasoße ^{1,4,4a,6,9} , BIO-Erbesen, Kartoffel-spätzle ^{1,4,4a} und Kartoffel-püree ⁶
Vanillejoghurt ⁶	
Salatbar mit Eisberg, Möhre, Gurke, BIO-Mais* und Joghurt-Dressing ^{1,6,10}	

BIO-Vollkornspiralen ^{*4,4a} , BIO-Spiralen ^{*4,4a}	BIO-Vollkornspiralen ^{*4,4a} , BIO-Spiralen ^{*4,4a}
mit Rinderbolognese ^{4,4a}	mit veganer Bolognese aus Erbsenprotein ^{4,4a}
Obst	
Salatbar mit Chinakohl, Möhre, BIO-Mais*, Kohlrabi und American-Dressing ^{1,6,9,10}	

Hähnchensteak	Milchschnitzel "natur" ^{1,4,4a,6,12}
mit Geflügelsoße ^{4,4a,6,9} , BIO-Bohnen, BIO-Reis* und BIO-Kartoffeln	mit vegt. Rahmsoße ^{4,4a,6,9} , BIO-Bohnen, BIO-Reis* und BIO-Kartoffeln
Kirschquark ⁶	
Salatbar mit Eichblattsalat, Gurke, Radieschen, BIO-Mais* und Joghurt-Dressing ^{1,6,10}	

---	3 kleine BIO-Pfannkuchen ^{1,4,4a,6}
	mit BIO-Apfelmus ^C
Obst	
Salatbar mit Endiviensalat, Möhre, Paprika, Gurke und Curry-Dressing ^{1,6,10}	

---	---

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 | 4b - enth. Roggen | 5 - enth. Krebstiere | 7c - enth. Walnuss | 7h - enth. Macadamianuss | 12 - enth. Soja (gen-tech-frei) | A - mit Farbstoff | F - geschwärzt |
| 2 - enth. Erdnüsse | 4c - enth. Gerste | 6 - enth. Milch einschl. Laktose | 7d - enth. Cashewnuss | 8 - enth. Schwefeldioxid/Sulfite | (gen-tech-frei) | B - mit Konservierungsstoff | G - mit Phosphat |
| 3 - enth. Fisch | 4d - enth. Hafer | 7 - enth. Schalenfrüchte | 7e - enth. Pekannuss | 9 - enth. Sellerie | 13 - enth. Lupinen | C - mit Antioxidationsmittel | H - mit Süßungsmittel |
| 4 - enth. Gluten | 4e - enth. Dinkel | 7a - enth. Mandeln | 7f - enth. Paranuss | 10 - enth. Senf | 14 - enth. Weichtiere | D - mit Geschmacksverstärker | J - gewachst |
| 4a - enth. Weizen | 4f - enth. Kamut | 7b - enth. Haselnuss | 7g - enth. Pistazie | 11 - enth. Sesam | | E - geschwefelt | |