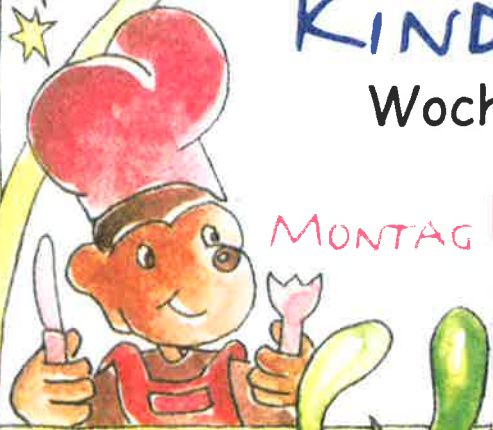


KRÜMELS KINDER KARTE

Woche 28 vom 10.07.17 - 14.07.17



GS Heidhorst



MONTAG

Beef, Chicken & Co. | **Vegetarisch**

Menü 1

Menü 2

Hähnchenbrustfilet

Vegetarisches Milchschnitzel

"natur" 1,4,4a,6,12

mit Geflügelsoße 4,4a,6,9

mit vegetarischer Soße 4,4a,6,9

Romanesco und
BIO-Naturreis*

Romanesco und
BIO-Naturreis*

Schokoriegel 6,12,H

Salatbuffet mit Kräuter-Dressing 1,6,10,B

Menü 1

Menü 2

Panierte

Lachsschnitte 3,4,4a,10

mit Kräuterquark⁶ (Petersilie,
Schnittlauch) und Reis

Leibnitz-Äpfelkeks 1,4,6

Salatbuffet mit French-Dressing 1,6,10,B,H

Menü 1

Menü 2

3 Rindfleischbällchen

Geschmaltetes aus BIO-

Soja* 4,4a,6,12

mit Bratensoße 4,4a,6,9 und

mit Kartoffeln

Kartoffelpüree⁶

Apfelmus

Salatbuffet mit Preiselbeer-Dressing 1,6,10,B

Menü 1

Menü 2

Kaiserschmarrn 1,4,4a,6

mit Puderzucker und kaltem

Apfelmus

Obst

Salatbuffet mit American-Dressing 1,6,10,B,H

Menü 1

Menü 2

2 Fisch Figuren 3,4,4a,10 (MSC

Kabeljau, Seefisch)

mit gestobtem Erbsen-

Wurzelgemüse 1,4,4a,6,9 und

Kartoffeln

Bananenpudding⁶

Salatbuffet mit Joghurt-Dressing 1,6,10,B

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

EU-Nicht EU Landwirtschaft



DIENSTAG



MITTWOCH



DONNERSTAG



FREITAG

Legende der
Allergene und
Zusatzstoffe:

1 -enth. Ei
2 -enth. Erdnüsse
3 -enth. Fisch
4 -enth. Gluten
4a Weizen

4b Roggen
4c Gerste
4d Hafer
4e Dinkel
4f Kamut

5 -enth. Krebstiere
6 -enth. Milch einschl. Laktose
7 -enth. Sojalei/rische
7a Mandeln
7b Haselnuss

7c Walnuss
7d Cashewnuss
7e Pekannuss
7f Paranuss
7g Pistazie

7h Macadamianuss
8 -enth. Schwefeldioxid/Sulfite
9 -enth. Sellerie
10 -enth. Senf
11 -enth. Sesam

12 -enth. Soja (gen-lech-frei)
13 -enth. Lupinen
14 -enth. Wälschlere

A -mit Farbstoff
B -mit Konservierungsstoff
C -mit Antioxidationsmittel
D -mit Geschmacksverstärker
E -geschwefelt

F -geschwärzt
G -mit Phosphat
H -mit Süßungsmitteln
I -enth. Phosphorsäureester (Aparat)
J -gewachst

Die Auflistung der Allergene bezieht sich auf die 14 Hauptnahrungsmittelallergene (Allergien und Unverträglichkeiten). Eine Nennung erfolgt, wenn die vorbezogenen Stoffe oder daraus hergestellten Erzeugnisse verändert oder unverändert im Menü enthalten sind. Unbeabsichtigte und technisch unvermeidbare Übermengen auf Produkte, die dieses Allergen grundsätzlich nicht als Zutat enthalten, können wir nicht vollständig ausschließen. Diese vorgegebenen Kreuzkontaminationen sind nicht angegeben.