

KRÜMELS KINDER KARTE

Woche 10 vom 02.03.20 bis 06.03.20

AHFS Bergedorf



vegetarisches Hauptessen



MONTAG

Maultasche ^{1,4,6,8,9} mit Gemüsefüllung	
mit Tomatensoße ^{4,4a,6} und Bio-Vollkornspiralen ^{4,4a}	
Waldfruchtjoghurt ⁹	
Salatbar mit Eisberg, Möhre, Paprika, Gurke und American-Dressing ⁹	

DIENSTAG



Hauptessen

2 kleine Geflügel-Rostbratwürste ⁶	
mit Karotten, Kartoffelpüree ⁶ und Ketchup	
Obst	
Salatbar mit Lollo Rosso, ^{8,9} -Mais, Gurke, Tomaten und Dill-Dressing ^{6,10}	

vegetarisches Hauptessen

3 American Pancakes ^{1,4,4a,6}	
mit Apfelmus	
Paprikastick	
Salatbar mit Kopfsalat, Karotte, Rettich, Gurke und Italien-Dressing ⁹	

MITTWOCH

---	---

DONNERSTAG



vegetarisches Hauptessen

Gemüselasagne ^{1,4,4a,6,9,12}	
mit Zucchini, Paprika, Zwiebeln, Kürbis, Ricotta ⁶ und Tomatenfüllung	
Obst	
Salatbar mit Eisbergsalat, Karotte, Radisheschen, Gurkenscheiben und Kräuter-	

FREITAG



Unsere Zertifizierungsnummer: *DE-SH-012-12009-B*
 *Unsere ausgewiesenen Bio-Komponenten entsprechen der E6-Ökoverordnung, zertifiziert durch DE-ÖKO-012. Alle Tofu- und Sojaprodukte sind ausschließlich Bio-Erzeugnisse



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. Schalenfrüchte
- 7a Mandeln
- 7b Haselnuss

- 7c Walnuss
- 7d Cashewnuss
- 7e Pekannuss
- 7f Paranuss
- 7g Pistazie
- 7h Macadamianuss

- 8 -enth. Schwefeldioxid/Sulfit
- 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 Konservierungsmittel
- C -mit Antioxidationsmittel
- D -mit Geschmacksverstärker
- E -geschwefelt
- F -geschwärzt

- G -mit Phosphat
- H -mit Süßungsmitteln
- I -enth. Phenylalaninquelle (Aspartam)
- J -gewachst

Die Auflistung der Allergene bezieht sich auf die 14 Hauptallergene allergischer Lebensmittelreaktionen (Allergien und Unverträglichkeiten). Eine Nennung erfolgt, wenn die vorbeschriebenen 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. Dosisangaben genannter Kreuzkontaminationen sind nicht angegeben.