

# KRÜMELS KINDER KARTE

Woche 38 vom 14.09.20 - 18.09.20

AHFS Bergedorf



**MONTAG**

Hauptessen

<b>Geflügelfrikadelle<sup>1,4,4a</sup></b>	
mit Rahmsoße <sup>4,4a,6,9</sup>	
Erbsen und Kartoffeln	

**Erdbeeryoghurt<sup>6</sup>**

für unsere vegetarischen Esser

<b>3 Pfannkuchen<sup>1,4,4a,6</sup></b>	
mit kaltem Apfelmus	

**Paprikastick**

für unsere vegetarischen Esser

<b>Tofufrikassee<sup>4,4a,6,9,12</sup></b>	
aus BIO-Tofu <sup>12</sup>	
mit Fingermöhren und BIO-Reis*	

**Obst**

für unsere vegetarischen Esser

<b>2 Panierte Gemügestäbchen<sup>1,4,4a,6,9</sup></b>	
mit Kräuterquark <sup>6</sup> und Kartoffeln	

**Gurkenstick**

für unsere vegetarischen Esser

<b>Hamburger zum selber bauen</b>	
Falafelpatti <sup>4,4a,9,12</sup>	
Hamburgerbrötchen <sup>1,4a,4c</sup>	
Ketchup und Gurkenscheiben <sup>10,H</sup>	

**Obst**

**DIENSTAG**



**MITTWOCH**



**DONNERSTAG**



**FREITAG**

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



**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 Haselnüsse

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-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 Süßungsmitteln  
I -enth. Phenylalaninquelle  
(Aspartam)  
J -gewächst

Die Auflistung der Allergene bezieht sich auf die 14 Hauptauslöser allergischer Lebensmittelfreaktionen (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.