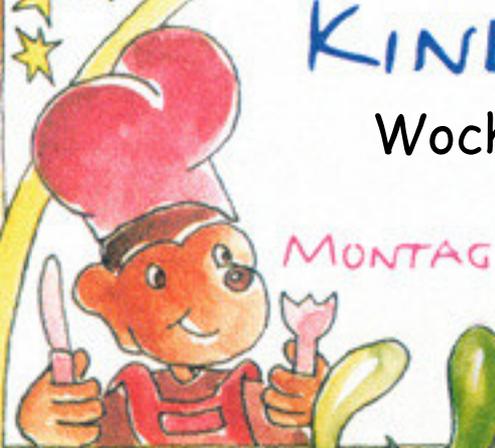


KRÜMELS KINDER KARTE

Woche 27 vom 30.06.-06.07.2025



MONTAG

Menü 1	Menü 2	Menü 3
2 Geflügel Cevapcici^{1,4,4a,9,10}	4 Mini Hackbällchen^{4,4a,10} (aus Weizenprotein)	Geflügelwiener^{B,C}
mit milder Paprikasoße ^{1,4,4a,6,9} Erbsen und Kartoffelpüree ⁶	mit milder Paprikasoße ^{1,4,4a,6,9} Erbsen und Kartoffelpüree ⁶	mit Rahmsoße ^{4,4a,6,9} Erbsen und Kartoffeln Rustik
	Vanillejoghurt ⁶	

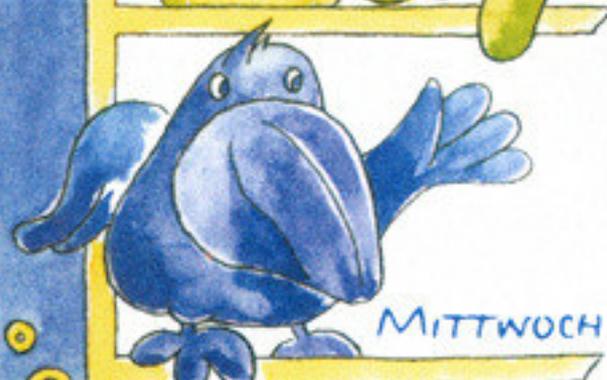
Salatbar mit Eisberg, Möhre, Gurke, -Mais* und Joghurt-Dressing^{1,6,10}



DIENSTAG

Menü 1	Menü 2	Menü 3
-Vollkornspiralen ^{**4,4a}	-Vollkornspiralen ^{**4,4a}	Eieromelette^{1,6}
mit Rinderbolognaise ^{4,4a}	mit veganer Bolognaise ^{4,4a} (aus Erbsenprotein)	mit holländischer Soße ^{1,4,4a,6,9} Fingermöhren und -Reis*
	Obst	

Salatbar mit Chinakohl, Kohlrabi, -Mais*, Möhre und American-Dressing^{1,6,9,10}



MITTWOCH

Menü 1	Menü 2	Menü 3
Hähnchensteak	Milchschnitzel „natur“^{1,4,4a,6,12}	-Spiralnudeln ^{**4,4a}
mit Geflügelsoße ^{4,4a,6,9} Bohnen und Kartoffeln	mit vegetarischer Rahmsoße ^{4,4a,6,9} Bohnen und Kartoffeln	mit Käsesoße ^{1,4,4a,6,9}
	Kirschquark ⁶	

Salatbar mit Eichblattsalat, Radieschen, Gurke, -Mais* und Joghurt-Dressing^{1,6,10}



DONNERSTAG

Menü 1	Menü 2	Menü 3
Hähnchen-geschnetzeltes^{4,4a,6,9}	Vegetarisches Geschnetzeltes^{1,4,4a,4d,6,9}	3 kleine Pfannkuchen^{1,4,4a,6}
mit Mais und Knopfnudeln ^{1,4,4a,4e}	mit Mais und Knopfnudeln ^{1,4,4a,4e}	mit Apfelmus ^C
	Obst	

Salatbar mit Endiviensalat, Möhre, Paprika, Gurke und Curry-Dressing^{1,6,10}



FREITAG

Menü 1	Menü 2	Menü 3
Panierte Lachsschnitte^{3,4,4a,10} (Aquakultur)	Vegane Fischfrikadelle^{4,4a,4b,10}	-Gabelspaghetti ^{**4,4a}
mit Kräuterquark ⁶ (aus Petersilie und Schnittlauch) und -Reis*	mit Kräuterquark ⁶ (aus Petersilie und Schnittlauch) und -Reis*	mit Tomatensoße ^{4,4a,6} und Käse ⁶ zum überstreuen
	Paprikastick	

Unsere Zertifizierungsnummer: *DE-SH-012-12009-B* Unsere ausgewiesenen Bio-Komponenten entsprechen der EG-Ökoverordnung, zertifiziert nach EU-ÖKO-Regelung. -Logo entsprechen dem "DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen" und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert.

Die Auflistung der Allergene bezieht sich auf die 14 Hauptauslöser 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. 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



Die Menüs und Komponenten mit dem "DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen" und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert.