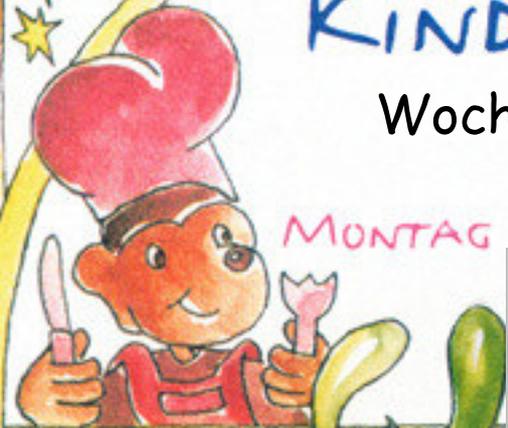


KRÜMELS KINDER KARTE

Woche 28 vom 07.07.-11.07.2025

MONTAG

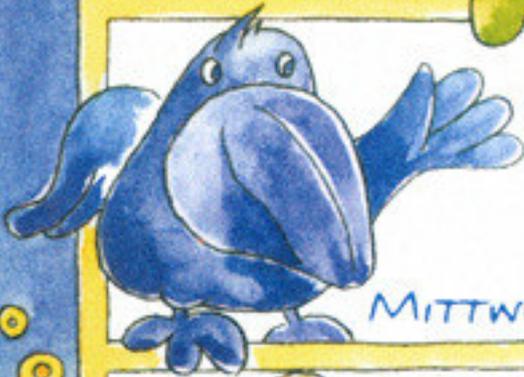


Menü 1	Menü 2	Menü 3
Hähnchenbrustspieß	4 Gemüse-Köttbullar¹ (aus Kartoffeln, Erbsen, Möhren, Paprika, Grünkohl)	Gemüsesuppe⁹ aus Karotten, Bohnen, Erbsen, Kohlrabi, Blumenkohl, Sellerie ⁷ , Porree
mit Cajun-Kokossoße ^{1,4,4a,6,9} Mais und Knopfnudeln ^{1,4,4a,4e}	mit Cajun-Kokossoße ^{1,4,4a,6,9} Mais und Knopfnudeln ^{1,4,4a,4e}	mit Hühnerfleisch-einlage und einer Brotstange ^{4,4a}
	Schokopudding ⁶	
Salatbar mit Eisberg, Möhre, Paprika, Gurke und Kräuter-Dressing ^{1,6,10}		

DIENSTAG



Menü 1	Menü 2	Menü 3
4 Rindfleischbällchen	4 Sojabällchen¹²	5 kleine Kartoffeltaschen⁶
mit Käsesoße ^{1,4,4a,6,9} Karotten und Kartoffel-spätzle ^{1,4,4a}	mit Käsesoße ^{1,4,4a,6,9} Karotten und Kartoffel-spätzle ^{1,4,4a}	mit Frischkäse-füllung ⁶ Fingermöhren und Champignonrahm-soße ^{4,4a,6}
	Obst	
Salatbar mit Lollo Rosso, Möhre, Kohlrabi, Gurke und French-Dressing ^{1,6,10}		



MITTWOCH

Menü 1	Menü 2	Menü 3
4 Chicken Nuggets^{4,4a,9}	4 Vegt. Valess Nuggets^{1,4,4a,4d,6} (auf Milchbasis)	BIO-Vollkorn-Spagetti^{4,4a}
mit Ketchup ⁹ und Kartoffelpüree ⁶	mit Ketchup ⁹ und Kartoffelpüree ⁶	mit BrokkolisöÙe ^{4,4a,6,9}
	Möhrensalat	
Salatbar mit Kopfsalat, Möhre, Rettich, Gurke und American-Dressing ^{1,6,9,10}		

DONNERSTAG



Menü 1	Menü 2	Menü 3
Rindergulasch^{4,4a,6}	Sojabolognese^{4,4a,12} aus BIO-Soja¹²	Eieromlette^{1,6}
mit Bohnen und BIO-Reis [*]	mit Bohnen und BIO-Reis [*]	mit holländischer SoÙe ^{1,4,4a,6,9} Erbsen und Röstkartoffeln
	Bananenquark ⁶	
Salatbar mit Eisberg, Kohlrabi, Tomate, BIO-Mais [*] und Kräuter-Dressing ^{1,6,10}		



FREITAG

Menü 1	Menü 2	Menü 3
3 Fischstäbchen^{3,4,4a} (MSC, Seelachs)	2 Panierte Gemügestäbchen^{1,4,4a,6} (aus Karotten, Brokkoli, Mais, Sellerie, KäÙe ⁶)	Grillfisch³ (MSC) „mediterran gewürzt“
mit Rahmspinat ^{4,4a,6,9} und Kartoffeln	mit Rahmspinat ^{4,4a,6,9} und Kartoffeln	mit Kräutersahne-soÙe ^{4,4a,6,9} Mais und Kartoffeln
Salatbar mit Eisberg, Möhre, Radieschen, Gurke und French-Dressing ^{1,6,10}		

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.

Unsere Zertifizierungsnummer: *DE-SH-012-12009-B* * Unsere ausgewählten Bio-Komponenten entsprechen der EG-Ökoverordnung, zertifiziert durch DE-ÖKO-012. Alle Low- und No-Produkte 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
- 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

