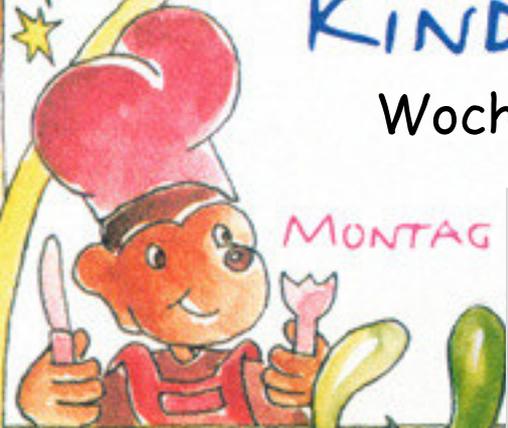


KRÜMELS KINDER KARTE

Woche 29 vom 14.07.-18.07.2025



MONTAG

Menü 1	Menü 2	Menü 3
Rinderfrikadelle ^{1,4,4a,9,10}	Vegane Knusperfrikadelle ^{4,4a} (aus Weizenprotein)	Pierogi Ruski ^{1,4,4a,6} (Nudeltaschen mit Quarkfüllung) ^{1,4,4a,6}
mit Bratensoße ^{4,4a,6,9} Erbsen und Kartoffeln	mit vegetarischer Rahmsoße ^{4,4a,6,9} Erbsen und Kartoffeln	und Kräutersahne- soße ^{4,4a,6,9}
	Milchreis ⁶	
Salatbar mit Eisberg, Möhre, Gurke, -Mais* und Kräuter-Dressing ^{1,6,10}		

DIENSTAG



Menü 1	Menü 2	Menü 3
Hähnchensteak	Paniertes Milchschnitzel ^{1,4,4a,4d,6,12}	3 kleine Pfannkuchen ^{1,4,4a,6}
mit milder Paprika- frischkäsesoße ^{1,4,4a,6,9} Mais und -Gabel- spaghetti* ^{4,4a}	mit milder Paprika- frischkäsesoße ^{1,4,4a,6,9} Mais und -Gabel- spaghetti* ^{4,4a}	mit Apfelsauce ^c
	Obst	
Salatbar mit Chinakohl, Möhre, -Mais*, Rettich und Joghurt-Dressing ^{1,6,10}		



MITTWOCH

Menü 1	Menü 2	Menü 3
Lachsriegel ^{3,9} (Aquakultur) <small>ACHTUNG: kann Gräten enthalten</small>	Vegane Fischfrikadelle ^{4,4a,4b,10}	-Makkaroni* ^{4,4a}
mit Kräuter- Sahnesoße ^{4,4a,6,9} Möhren und -Reis*	mit Kräuter- Sahnesoße ^{4,4a,6,9} Möhren und -Reis*	mit vegetarischer Carbonarasoße ^{4,4a,6,9}
	Erdbeerquark ⁶	
Salatbar mit Eichblattsalat, Gurke, Radieschen, -Mais* und Kräuter-Dressing ^{1,6,10}		



DONNERSTAG

Menü 1	Menü 2	Menü 3
3 Chicken Balls ^{4,4a,4c,6} mit Käsefüllung ⁶	No Chicken-Patty ^{4,4a,4d,9,12}	Blumenkohl
mit Tomatenfrisch- käsesoße ^{1,4,4a,6,9} Balkangemüse und Kartoffeln Rustic	mit Tomatenfrisch- käsesoße ^{1,4,4a,6,9} Balkangemüse und Kartoffeln Rustic	mit Bechamelsoße ^{4,4,6,9} und Kartoffeln
	Obst	
Salatbar mit Endiviasalat, Karottenraspel, Paprika, Gurke und American-Dressing ^{1,6,9,10}		



FREITAG

Menü 1	Menü 2	Menü 3
Chili con Carne vom Rind ^{4,4a,9}	Chili sin Carne ^{4,4a,9,12} mit -Soja* ¹²	Lange -Spaghetti ^{4,4a}
mit -Reis*	mit -Vollkornreis*	mit Tomatensoße ^{4,4a,6}
	Gurkensalat	
Salatbar mit Eisberg, Möhre, Tomate und Joghurt-Dressing ^{1,6,10}		

Unsere Zertifizierungsnummer: *DE-SH-012-T2009-B** Unsere ausgewiesenen Bio-Komponenten entsprechen der EG-Ökoverordnung, zertifiziert durch DE-ÖKO-012. Alle Tofu- und Sojaprodukte sind ausschließlich Bio-Erzeugnisse.

Die Menüs und Komponenten mit dem -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 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.

- 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

