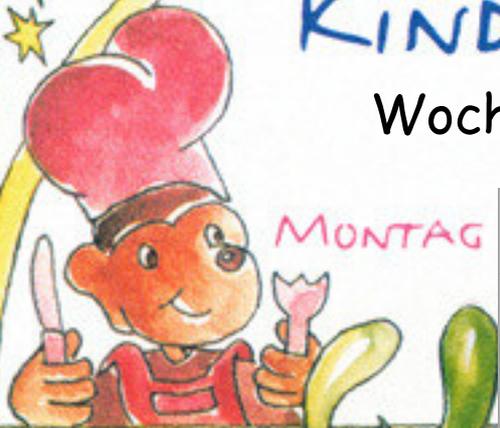


KRÜMELS KINDER KARTE

Woche 42 vom 13.10.-17.10.2025



MONTAG

Menü 1	Menü 2	Menü 3
Geflügelrikadelle ^{1,4,4a,9,10}	Knusperrikadelle ^{4,4a} (aus Weizenprotein)	Mezzelune Spinaci ^{4,4a} (Teigtaschen mit Spinatfüllung)
mit Bratensoße ^{4,4a,6,9} Fingermöhren und Kartoffeln	mit vegetarischer Rahmsoße ^{4,4a,6,9} Fingermöhren und Kartoffeln	mit Tomaten- frischkäsesoße ^{1,4,4a,6,9}
	Erdbeeryoghurt ⁶	
Salatbar mit Eisberg, Möhre, Paprika, Gurke und Curry-Dressing ^{1,6,9,10}		

DIENSTAG



Menü 1	Menü 2	Menü 3
BIO-Rigatoni ^{*4,4a}	BIO-Rigatoni ^{*4,4a}	Gemüsefrikadelle ^{1,4,4a} „natur“ (aus Möhren, Erbsen, Mais)
mit Rinder- bolognaise ^{4,4a}	mit veganer Bolognaise ^{4,4a} (aus Erbsenprotein)	mit Sahnesoße ^{4,4a,6,9} Karottenbällchen und BIO-Reis [*]
	Obst	
Salatbar mit Lollo Rosso, BIO-Mais [*] , Möhre, Paprika, Gurke, und Kräuter-Dressing ^{1,6,10}		



MITTWOCH

Menü 1	Menü 2	Menü 3
Hähnchenmedaillon	Paniertes No Chicken Steak ^{4,4a,4d,9,12} (aus Weizenprotein)	Möhrencreme- suppe ^{1,4,4a,6,9,10}
mit Champignon- rahmsoße ^{4,4a,6} Erbsen und Schupfnudeln ^{1,4,4a}	mit Champignon- rahmsoße ^{4,4a,6} Erbsen und Schupfnudeln ^{1,4,4a}	mit einem Geflügelwieners ^{B,C} und einer Laugen- brezel ^{4,4a,4c}
	Aprikosenquark ⁶	
Salatbar mit Kopfsalat, Möhre, Rettich, Gurke und American-Dressing ^{1,6,10}		



DONNERSTAG

Menü 1	Menü 2	Menü 3
Hähnchenkeule	3 Vegane Nuggets ^{4,4a} (aus Weizenprotein)	BIO-Vollkorn- makkaroni ^{*4,4a}
mit Rahmsoße ^{4,4a,6,9} Kohlrabi und BIO-Reis [*]	mit Rahmsoße ^{4,4a,6,9} Kohlrabi und BIO-Reis [*]	mit Tomatenwürfel in Käsesoße ^{1,4,4a,6,9} und Blattspinat ^{4,4a,6,9}
	Obst	
Salatbar mit Eisberg, Rettich, Tomate, BIO-Mais [*] und Curry-Dressing ^{1,6,10}		



FREITAG

Menü 1	Menü 2	Menü 3
3 panierte Fischstäbchen ^{3,4,4a} (MSC, Seelachs)	Blumenkohl-Käse- Medaillon ^{1,4,4a,6,9}	Panierte Lachsschnitte ^{3,4,4a,10} (Aquakultur)
mit Petersiliensoße ^{4,4a,6,9} und Kartoffelpüree ⁶	mit Petersilien- soße ^{4,4a,6,9} und Kartoffelpüree ⁶	mit Kräuterquark ⁶ (aus Petersilie und Schnittlauch) und kleine Ofenkartoffeln (Rustik)
	Möhrensalat	
Salatbar mit Eisberg, Kohlrabi, Radieschen, Gurke und Dill-Dressing ^{1,6,9,10}		

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.

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.



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