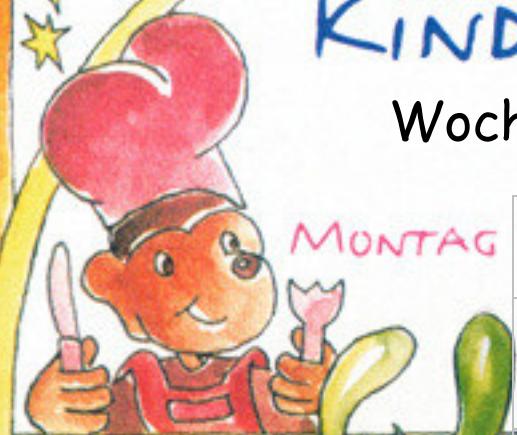


KRÜMELS KINDER KARTE

Woche 46 vom 10.11.-14.11.2025



DIENSTAG



MITTWOCH



DONNERSTAG



Unsere Zertifizierungsnr.: *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.

Menü 1

3 Chicken Balls mit Fischkäsefüllung ^{4,4a,4c,6}
mit milder Paprikasauce ^{1,4,4a,6,9} Balkangemüse und kleinen Ofenkartoffeln Rustik

Menü 2

4 Gemüse-Köttbullar ¹ (aus Kartoffeln, Erbsen, Möhren, Paprika, Grünkohl)
mit milder Paprikasauce ^{1,4,4a,6,9} Balkangemüse und kleinen Ofenkartoffeln Rustik

Menü 3

„No Beef Burger“ zum selber bauen ^{4,4a,4c,12,A,C} (aus Pflanzenprotein)
Hamburgerbrötchen ^{4,4a,11} Ketchup und Gurkenscheiben ^{10,H}

Menü 1

Hähnchenkebab
mit Zwiebeln, Tzatziki ⁶ und -Reis*

Menü 2

Pierogi Ruski ^{1,4,4a,6}
(Nudeltaschen mit Kartoffel-Quarkfüllung ^{1,4,4a,6} mit Kräutersoße ^{4,4a,6,9})

Menü 3

5 kleine Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung ⁶
mit grünen Bohnen und roter Pesto-Sahnesoße ^{1,4,4a,6,9,10,C} (aus Sonnenblumenkernen, Tomaten, Basilikum und Grana Padano ^{1,4})

Menü 1

Rinder-Geschnetzeltes ^{4,4a,6,9}
mit Erbsen und -Rigatoni ^{4,4a}

Menü 2

Obst
mit -Vollkornmakkaroni ^{4,4a}

Menü 3

Pastinaken Rösti ^{1,4,4a,4d}
mit Holländischer Soße ^{1,4,4a,6,9} Brokkoli und Schupfnudeln ^{1,4,4a}

Menü 1

Gemüsesuppe ⁹ aus Karotten, Bohnen, Kohlrabi, Blumenkohl, Sellerie ⁹ , Porree
mit Hühnerfleischeinlage und einem Mehrkornbaguettebrötchen ^{4,4a,4b,4c,4d}

Menü 2

Obst
mit Eieinlage ^{1,6} und einem Mehrkornbaguettebrötchen ^{4,4a,4b,4c,4d}

Menü 3

Eieromelette ^{1,6}
mit gestobten Möhren ^{4,4a,6,9} und Röstkartoffeln

Menü 1

Lachschnitte ^{3,9} (Aquakultur) Achtung: kann Gräten enthalten
mit Schnittlauchsoße ^{4,4a,6,9} Mais und Kartoffeln

Menü 2

Knusperfrikadelle ^{4,4a} (aus Weizenprotein)
mit Schnittlauchsoße ^{4,4a,6,9} Mais und Kartoffeln

Menü 3

Lasagne vom Rind ^{4,4a,6,9}
Traditionell mit Käse überbacken

Menü 1

Obst
Gurkenstick

Menü 2

Salatbar mit Eisberg, Möhre, Radieschen, Gurke und Kräuter-Dressing ^{1,6,10}
Salatbar mit Eisberg, Möhre, Radieschen, Gurke und Kräuter-Dressing ^{1,6,10}

Menü 3

Salatbar mit Eisberg, Möhre, Radieschen, Gurke und Kräuter-Dressing ^{1,6,10}
Salatbar mit Eisberg, Möhre, Radieschen, Gurke und Kräuter-Dressing ^{1,6,10}

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 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. Rogen
- 5 - enth. Krebstiere
- 6 - enth. Milch einschl.
- 7d - enth. Cashewnuss
- 8 - enth. Schwefeloxid/
- 9 - enth. Pekannuss
- 10 - enth. Lupinen
- 11 - enth. Sesam
- 12 - enth. Soja (gen-tech-frei)
- 13 - enth. Sellerie
- 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