

KRÜMELS KINDER KARTE

Woche 47 vom 17.11.-21.11.2025

MONTAG

Menü 1

Menü 2

Menü 3

Rinderfrikadelle ^{1,4,4a,9,10}	Gemüsefrikadelle ^{1,4,4a} „natur“ aus Möhren, Erbsen, Mais	BIO - Gabel- spaghetti ^{4,4a}
mit Rahmsoße ^{4,4a,6,9} Bohnen und Kartoffeln	mit vegetarischer Rahmsoße ^{4,4a,6,9} Bohnen und Kartoffeln	mit Tomatensoße ^{4,4a,6} und Käse ⁶ zum drüber streuen
	Erdbeeryoghurt ⁶	
Salatbar mit Eisberg, Möhre, Paprika, Gurke und Minz-Dressing ^{1,6,10}		

DIENSTAG

Menü 1

Menü 2

Menü 3

3 panierte Fischstäbchen ^{3,4,4a} (MSC, Seelachs)	2 Panierte Gemüsestäbchen ^{1,4,4a,6,9} (aus Kar- ¹ otten, Br- ¹ ükkülli, Mais, Sellerie, Käse ⁶)	Kürbisnudeln ^{1,4,4a,6,9}
mit Tomatenfrisch- käsesoße ^{1,4,4a,6,9} und BIO-Reis [*]	mit Tomatenfrisch- käsesoße ^{1,4,4a,6,9} und BIO-Reis [*]	BIO-Makkaroni ^{4,4a} mit einer Hokkaido- Kürbiss- ^{1,4,4a,6,9} und gerösteten Kürbis- kernen
	Gurkensalat	
Salatbar mit Lollo Rosso, BIO-Mais [*] , Kidneybohnen, Gurke und French-Dressing ^{1,6,10}		

Menü 1

Menü 2

Menü 3

4 Chicken Nuggets ^{4,4a,9}	4 Valess Nuggets ^{1,4,4a,4d,6} auf Milchbasis	Apfel-K-¹ Curry- Cremesuppe ^{6,9,10} (Achtung leicht scharf)
mit „süß-saurem“ Dip ⁹ Mais und Kartoffelpüree ⁶	mit „süß-saurem“ Dip ⁹ Mais und Kartoffelpüree ⁶	mit einer Brötchen- Stange ^{4,4a}
	Obst	
Salatbar mit Kopfsalat, Möhre, Rettich, Gurke und American-Dressing ^{1,6,9,10}		

Menü 1

Menü 2

Menü 3

Rindergulasch ^{4,4a,6,9}	S-¹ja- geschnetzeltes ^{4,4a,6,12} mit Bi- ¹ l-S- ¹ ja ¹²	3 American Pancakes ^{1,4,4a,6}
mit Erbsen und BIO-Reis [*]	mit Erbsen und BIO-Reis [*]	mit Kirschkompott und kaltem Apfelmus ^c
	Pfirsichquark ⁶	
Salatbar mit Eisberg, Kohlrabi, Tomate, BIO-Mais [*] und Joghurt-Dressing ^{1,6,10}		

Menü 1

Menü 2

Menü 3

Hähnchensteak	Milchschnitzel ^{1,4,4a,6,12} „natur“	Kleine Ofenkartoffeln Rustik
mit grüner Pesto- Sahnesoße ^{1,4,4a,6,9} (aus Sonnenblumenkernen, Basilikum und Grana Padano ^{1,6}) und BIO-Spaghetti ^{4,4a}	mit grüner Pesto- Sahnesoße ^{1,4,4a,6,9} (aus Sonnenblumenkernen, Basilikum und Grana Padano ^{1,6}) und BIO- Vollkornspaghetti ^{4,4a}	mit Erbsen, Fingermöhren und Kräuterquark ⁶ (aus Petersilie und Schnittlauch)
	Obst	
Salatbar mit Eisberg, Möhre, Radieschen, Gurke und Joghurt-Dressing ^{1,6,10}		

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 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