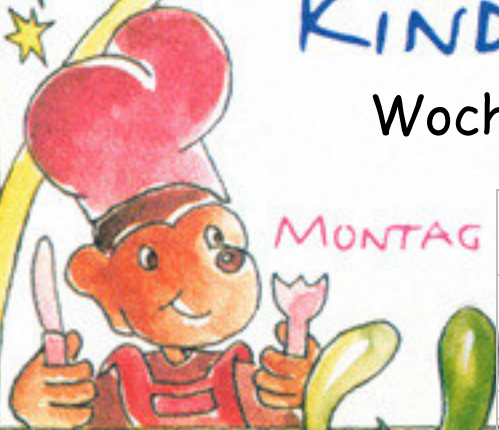


KRÜMELS KINDER KARTE

Woche 48 vom 24.11.-28.11.2025



MONTAG

| Menü 1 | Menü 2 | Menü 3 |
|---|--|---|
| Paniertes Hähnchenschnitzel^{4,4a} | Crispy No Chicken-Schnitzel^{4,4a,4d,9,12} (aus Pflanzenprotein) | Bolognese^{4,4a,9} aus roten Linsen, Karotten, Tomaten |
| mit Geflügelsoße ^{4,4a,6,9} Mais und Kartoffeln | mit vegetarischer Soße ^{4,4a,6,9} Mais und Kartoffeln | mit -Spiralnudeln ^{4,4a} |
| | Vanillepudding ⁶ | |
| Salatbar mit Eisberg, Möhre, Paprika, Gurke und American-Dressing ^{1,6,9,10} | | |

DIENSTAG



| Menü 1 | Menü 2 | Menü 3 |
|---|--|--|
| Hühnerfrikassee^{4,4a,6,9} | Vegetarisches Frikassee aus Valess auf Milchbasis^{1,4,4a,4d,6,9} | Lasagne vom Rind^{4,4a,6,9} |
| mit Erbsen und -Reis [*] | mit Erbsen und -Reis [*] | „traditionell Italienisch“ |
| | Obst | |
| Salatbar mit Lollo Rosso, -Mais [*] , Gurke und Joghurt-Dressing ^{1,6,10} | | |



MITTWOCH

| Menü 1 | Menü 2 | Menü 3 |
|--|--|--|
| Rinderfrikadelle^{1,4,4a,9,10} | 4 Vegane Hackbällchen^{4,4a,10} (aus Weizenprotein) | 4 Kartoffelpuffer^{1,4,4a,4d,9} |
| mit Bratensoße ^{4,4a,6,9} Möhren und Spätzle ^{1,4,4a} | mit vegetarischer Bratensoße ^{4,4a,6,9,10} Möhren und Spätzle ^{1,4,4a} | mit Apfelmus ^C |
| | Mandarinenquark ⁶ | |
| Salatbar mit Kopfsalat, Möhre, Rettich, Gurke und Kräuter-Dressing ^{1,6,10} | | |



DONNERSTAG

| Menü 1 | Menü 2 | Menü 3 |
|--|--|---|
| Rindfleisch Burger¹⁰ zum selber bauen | „No Beef Burger“ zum selber bauen^{4,4a,4c,12,A,C} (aus Pflanzenprotein) | -Vollkorn-Makkaroni ^{4,4a} |
| Hamburgerbrötchen ^{4,4a,11} , Ketchup und Gurkenscheiben ^{10,H} | Hamburgerbrötchen ^{4,4a,11} , Ketchup und Gurkenscheiben ^{10,H} | mit Blattspinat ^{4,4a,6,9} und Tomatenwürfel in Käsesoße ^{1,4,4a,6,9} |
| | Banane | |
| Salatbar mit Kohlrabi, Cocktail-Tomaten, -Mais [*] und Curry-Dressing ^{1,6,10} | | |



FREITAG

| Menü 1 | Menü 2 | Menü 3 |
|---|--|---|
| Panierte Lachsschnitte^{3,4,4a,10} (Aquakultur) | Karotten Rustikal | Gegrillte Hähnchenkeule |
| mit Petersiliensoße ^{4,4a,6,9} und Kartoffeln | mit Petersiliensoße ^{4,4a,6,9} und Kartoffeln | mit Bratensoße ^{4,4a,6,9,10} Bohnen und -Reis [*] |
| | Gurkenstick | |
| Salatbar mit Eisberg, Möhre, Radieschen, Gurke und Italien-Dressing | | |

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 vorbeschriebenen 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

