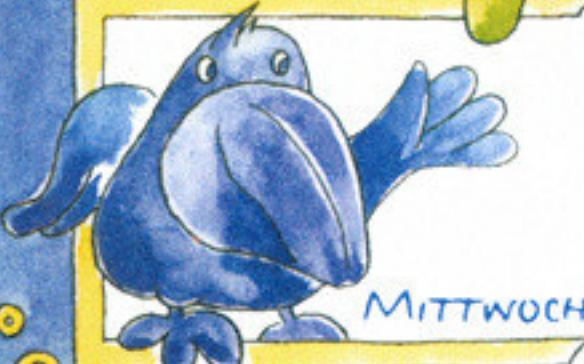
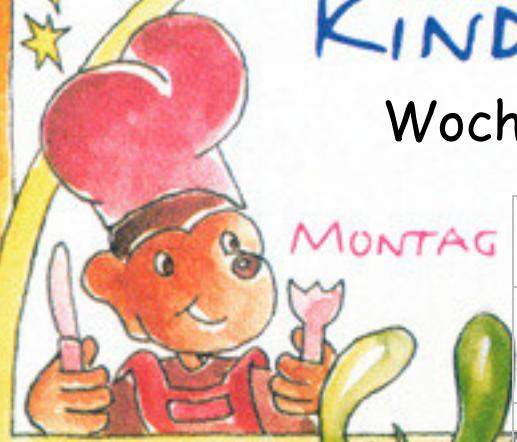


KRÜMELS KINDER KARTE

Woche 02 vom 05.01.-09.01.2026



Menü 1

2 Geflügel
Cevapcici^{1,4,4a,9,10}

mit milder
Paprikasauce^{1,4,4a,6,9}
Erbsen und
Kartoffelpüree⁶

Menü 2

4 vegane Mini
Hackbällchen^{4,4a,10}
(aus Weizenprotein)

mit milder
Paprikasauce^{1,4,4a,6,9}
Erbsen und
Kartoffelpüree⁶
Schokopudding⁶

Menü 3

2 Panierte
Gemüsestäbchen^{1,4,4a,6,9}
(aus Karotten, Brokkoli, Mais,
Sellerie⁹, Käse⁶)

mit Rahmspinat^{4,4a,6,9}
und Kartoffeln

Salatbar mit Eisberg, Möhre, Paprika, Gurke und French-Dressing^{1,6,10}

Menü 1

2 Geflügel Hot
Dogs^{4,4a,9,10,B,H}

Geflügelwiener^{B,C}
Röstzwiebeln, Ketchup,
Gurkenscheiben^{10,H} und
Hot Dog Brötchen^{4,4a}

Menü 2

2 Veggi Hot
Dogs^{4,4a,9,10,A,H}

Veggi Wiener^A (aus
Weizenprotein)
Röstzwiebeln, Ketchup,
Gurkenscheiben^{10,H} und
Hot Dog Brötchen^{4,4a}

Menü 3

-Gabel-
spaghetti^{*4,4a}

mit Tomaten-
soße^{4,4a,6}

Salatbar mit Lollo Rosso, -Mais*, Tomate, Gurke und Kräuter-Dressing^{1,6,10}

Menü 1

Hühner-
frikassee^{4,4a,6,9}

mit Möhren
und -Reis*

Menü 2

4 Gemüse-Köttbullar¹
(aus Kartoffeln, Erbsen,
Möhren, Paprika, Grünkohl)

mit Bratensoße^{4,4a,6,9,10}
Möhren und -Reis*

Menü 3

Gemüseintopf^{1,6,9}
(aus Suppengrün⁹,
Karotten, Kohlrabi,
Bohnen, Blumenkohl)

mit Eiernlage¹ und
einer Laugen-
brezel^{4,4a,4c}

Kirschquark⁶

Salatbar mit Kopfsalat, Möhre, Rettich, Gurke und American-Dressing^{1,6,10}

Menü 1

Puten-
carbonara^{4,4a,6,9,B,G}

mit -Spaghetti^{*4,4a}

Menü 2

Tomaten-
carbonara^{4,4a,6,9}

-Vollkorn-
spaghetti^{*4,4a}

Menü 3

Bratreis aus
BIO-Reis* mit
Ei^{1,6,9}

mit Mais und
Ketchupsoße^{9,10}

Apfel-Möhrensalat

Salatbar mit Eisberg, Rettich, Tomate und Joghurt-Dressing^{1,6,10}

Menü 1

Panierte
Seelachsschnitte^{3,4,4a}
(MSC, Seelachs)

mit Erbsen-
Finger Möhren,
Kartoffeln und
Kräuterquark⁶ (aus
Petersilie und Schnittlauch)

Menü 2

Paniertes
Gemüseschnitzel^{1,4,4a,6,9}
(aus Karotten, Sellerie⁹,
Zwiebel, Lauch, Kartoffeln)

mit Erbsen-
Finger Möhren,
Kartoffeln und
Kräuterquark⁶ (aus Petersilie
und Schnittlauch)
Paprikastick

Menü 3

3 veg. Valess
Nuggets^{1,4,4a,4d,6}
(auf Milchbasis)

mit Rahmsoße^{4,4a,6,9}
Finger Möhren und
Röstkartoffeln

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

Unsere Zertifizierungsnr.: *DE-SH-012-12009-B* * Unsere ausgewiesenen Bio-Komponenten entsprechen der EG-Ökoverordnung, zertifiziert durch DE-ÖKO-012. Alle Tofu- und Sojaproducte sind ausschließlich Bio-Produkte.

Die Auflistung der Allergene bezieht sich auf die 14 Hauptauslöser allergischer
Lebensmittelreaktionen (Allergien und Unverträglichkeiten). Eine Nennung erfolgt, wenn die
vorbezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse verändert oder unverändert im 3
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 | 4b - enth. Roggen | 5 - enth. Krebstiere | 7c - enth. Walnuss | 7h - enth. Macadamianuss | 12 - enth. Soja | A - mit Farbstoff | F - geschwärzt |
| 2 - enth. Erdnüsse | 6 - enth. Milch einschl. | 6 - enth. Cashewnuss | 8 - enth. Schwefeloxid/ | 8 - enth. Soja (gen-techn-frei) | B - mit Konservierungstoff | G - mit Phosphat | |
| 3 - enth. Fisch | 4c - enth. Gerste | 7e - enth. Pekannuss | Sulfite | 13 - enth. Lupinen | C - mit Antioxidationsmittel | H - mit Süßungsmittel | |
| 4 - enth. Gluten | 4d - enth. Hafer | 7f - enth. Paranuss | 9 - enth. Sellerie | 14 - enth. Weichtiere | D - mit Geschmacksverstärker | J - gewachst | |
| 4a - enth. Weizen | 4e - enth. Dinkel | 7g - enth. Pistazie | 10 - enth. Senf | 11 - enth. Sesam | E - geschwefelt | | |
| | 4f - enth. Kamut | 7b - enth. Haselnuss | | | | | |



EG-Öko-Vertrieb
der
EG-Öko-Vertrieb

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.