

KRÜMELS KINDER KARTE

Woche 02 vom 05.01.-09.01.2026

MONTAG

Menü 1	Menü 2	Menü 3
2 Geflügel Cevapcici ^{1,4,4a,9,10}	4 vegane Mini Hackbällchen ^{4,4a,10} (aus Weizenprotein)	2 Panierte Gemüsestäbchen ^{1,4,4a,6,9} (aus Karotten, Brokkoli, Mais, Sellerie ⁹ , Käse ⁹)
mit milder Paprikasoße ^{1,4,4a,6,9} Erbsen und Kartoffelpüree ⁶	mit milder Paprikasoße ^{1,4,4a,6,9} Erbsen und Kartoffelpüree ⁶	mit Rahmspinat ^{4,4a,6,9} und Kartoffeln
	Schokopudding ⁵	
Salatbar mit Eisberg, Möhre, Paprika, Gurke und French-Dressing ^{1,6,10}		

DIENSTAG

Menü 1	Menü 2	Menü 3
2 Geflügel Hot Dogs ^{4,4a,9,10,B,H}	2 Veggi Hot Dogs ^{4,4a,9,10,A,H}	BIO -Gabelspaghetti ^{4,4a}
Geflügelwiener ^{B,C} Röstzwiebeln, Ketchup, Gurkenscheiben ^{10,H} und Hot Dog Brötchen ^{4,4a}	Veggi Wiener ^A (aus Weizenprotein) Röstzwiebeln, Ketchup, Gurkenscheiben ^{10,H} und Hot Dog Brötchen ^{4,4a}	mit Tomatensoße ^{4,4a,6}
	Obst	
Salatbar mit Lollo Rosso, ^{BIO} -Mais ⁹ , Tomate, Gurke und Kräuter-Dressing ^{1,6,10}		

MITTWOCH

Menü 1	Menü 2	Menü 3
Hühner-frikassee ^{4,4a,6,9}	4 Gemüse-Köttbullar ¹ (aus Kartoffeln, Erbsen, Möhren, Paprika, Grünkohl)	Gemüseintopf ^{1,6,9} (aus Suppengrün ⁹ , Karotten, Kohlrabi, Bohnen, Blumenkohl)
mit Möhren und ^{BIO} -Reis [*]	mit Bratensoße ^{4,4a,6,9,10} Möhren und ^{BIO} -Reis [*]	mit Eieinlage ¹ und einer Laugenbrezel ^{4,4a,4c}
	Kirschquark ⁶	
Salatbar mit Kopfsalat, Möhre, Rettich, Gurke und American-Dressing ^{1,6,9,10}		

DONNERSTAG

Menü 1	Menü 2	Menü 3
Puten-carbonara ^{4,4a,6,9,B,6}	Tomaten-carbonara ^{4,4a,6,9}	Bratreis aus BIO-Reis[*] mit Ei ^{1,6,9}
mit ^{BIO} -Spaghetti ^{4,4a}	^{BIO} -Vollkornspaghetti ^{4,4a}	mit Mais und Ketchupsoße ^{9,10}
	Apfel-Möhrensalat	
Salatbar mit Eisberg, Rettich, Tomate und Joghurt-Dressing ^{1,6,10}		

FREITAG

Menü 1	Menü 2	Menü 3
Panierte Seelachsschnitte ^{3,4,4a} (MSC, Seelachs)	Paniertes Gemüseschnitzel ^{1,4,4a,6,9} (aus Karotten, Sellerie ⁹ , Zwiebeln, Lauch, Kartoffeln)	3 vegt. Valess Nuggets ^{1,4,4a,4d,6} (auf Milchbasis)
mit Erbsen-Fingermöhren, Kartoffeln und Kräuterquark ⁶ (aus Petersilie und Schnittlauch)	mit Erbsen-Fingermöhren, Kartoffeln und Kräuterquark ⁶ (aus Petersilie und Schnittlauch)	mit Rahmsauce ^{4,4a,6,9} Fingermöhren und Röstkartoffeln
	Paprikastick	
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