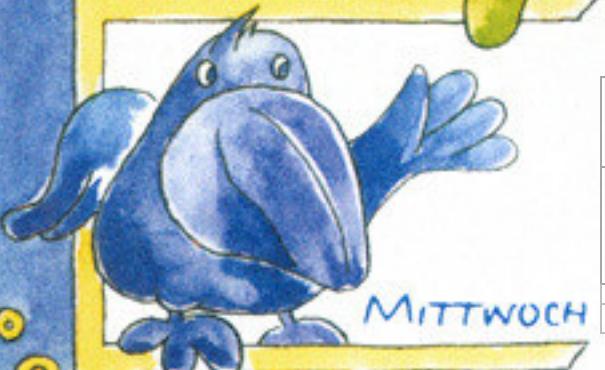
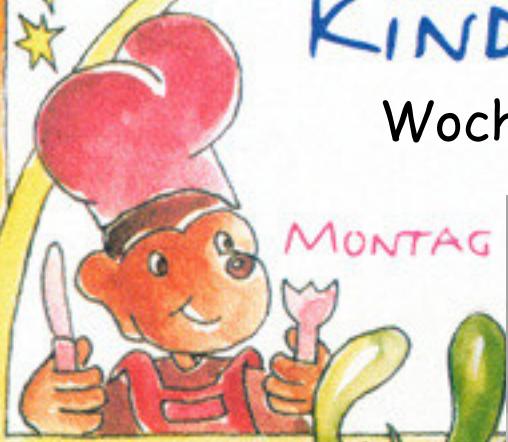


# KRÜMELS KINDER KARTE

Woche 03 vom 12.01.-16.01.2026



Menü 1	Menü 2	Menü 3
<b>2 Geflügelbratwürste</b> "Nürnberger Art" <sup>4,6,9,10,6</sup>	<b>Eieromelette</b> <sup>1,6</sup>	<b>Bunte Gemüse-Kartoffelsuppe</b> <sup>4,4a,9</sup>
mit gestobten Möhren <sup>4,4a,6,9</sup> und Kartoffeln	mit gestobten Möhren <sup>4,4a,6,9</sup> und Kartoffeln	mit einem Geflügelwürstchen <sup>B,C</sup> und einem Brötchen <sup>4,4a</sup>
Vanillepudding <sup>6</sup>		

Menü 1	Menü 2	Menü 3
<b>Rinder-geschnetzeltes</b> <sup>4,4a,6,9</sup>	<b>Vegetarisches Frikassee</b> <sup>1,4,4a,4d,6,9</sup>	<b>3 kleine Pfannkuchen</b> <sup>1,4,4a,6</sup>
mit Mais und <b>BIO-Reis*</b>	mit Mais und <b>BIO-Reis*</b>	mit kaltem Apfelmus <sup>C</sup>
Obst		

Menü 1	Menü 2	Menü 3
<b>BIO-Spaghetti</b> <sup>4,4a</sup>	<b>BIO-Vollkorn-spaghetti</b> <sup>4,4a</sup>	<b>2 Panierte Gemüestäbchen</b> <sup>1,4,4a,6</sup> (aus Karotten, Brokkoli, Mais, Sellerie, Käse*)
mit Rinderbolognaisse <sup>4,4a</sup>	mit Linsen-bolognaisse <sup>4,4a,9</sup>	mit cremiger Champignonsoße <sup>4,4a,6,9</sup> und Gnocchis <sup>1</sup>
Bananenquark <sup>6</sup>		

Menü 1	Menü 2	Menü 3
<b>Panierte Lachsschnitte</b> <sup>3,4,4a,10</sup> (Aquakultur)	<b>Vegane Fischfrikadelle</b> <sup>4,4a,4b,10</sup>	<b>Makkaroni-auflauf</b> <sup>4,4a,6,9</sup> aus Bio-Makkaroni <sup>4,4a</sup>
mit Kräuterquark <sup>6</sup> (aus Petersilie und Schnittlauch) und Kartoffeln	mit Kräuterquark <sup>6</sup> (aus Petersilie und Schnittlauch) und Kartoffeln	mit Käse <sup>6</sup> überbacken
Gurkenstick		

Menü 1	Menü 2	Menü 3
<b>4 Geflügel-hackbällchen</b> <sup>1,4,4a</sup>	<b>4 vegane Hackbällchen</b> <sup>4,4a,10</sup> (aus Weizenprotein)	<b>Hähnchen-Gyros</b>
mit Rahmsoße <sup>4,4a,6,9</sup> Brokkoli und Kartoffelpüree <sup>6</sup>	mit vegetarischer Rahmsoße <sup>4,4a,6,9</sup> Brokkoli und Kartoffelpüree <sup>6</sup>	mit Krautsalat <sup>C,H</sup> Tzatziki <sup>6</sup> und einer Pitatasche <sup>4,4a</sup>
Obst		

Salatbar mit Römersalat, Möhre, Cocktail-Tomaten, Gurke und American-Dressing<sup>1,6,9,10</sup>

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-Erzeugnisse.

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 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
- 2 - enth. Erdnüsse
- 6 - enth. Milch einschl.
- 7d - enth. Cashewnuss
- 8 - enth. Schwefeloxid/
- B - mit Konservierungstoff
- 3 - enth. Fisch
- 4c - enth. Gerste
- 7e - enth. Pekannuss
- Sulfite
- C - mit Antioxidationsmittel
- 4d - enth. Hafer
- 7f - enth. Paranuss
- 9 - enth. Sellerie
- D - mit Geschmacksverstärker
- 4e - enth. Dinkel
- 7g - enth. Mandeln
- 10 - enth. Senf
- E - geschwefelt
- 4a - enth. Weizen
- 4f - enth. Kamut
- 7b - enth. Haselnuss
- 11 - enth. Sesam
- F - geschwärzt
- G - mit Phosphat
- H - mit Süßungsmittel
- J - gewachst

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.

