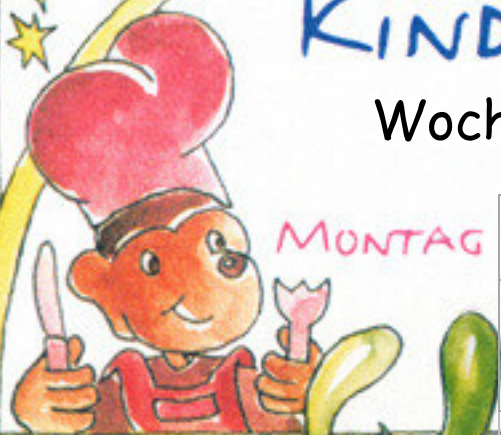


KRÜMELS KINDER KARTE

Woche 03 vom 12.01.-16.01.2026



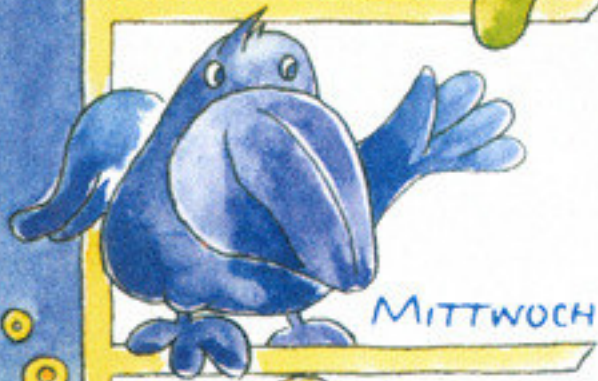
MONTAG

| Menü 1 | Menü 2 | Menü 3 |
|--|---|---|
| 2 Geflügelbratwürste "Nürnberger Art" ^{6,9,10,6} | Eieromelette ^{1,6} | Bunte Gemüse-Kartoffelsuppe ^{4,4a,9} |
| mit gestobten Möhren ^{4,4a,6,9} und Kartoffeln | mit gestobten Möhren ^{4,4a,6,9} und Kartoffeln | mit einem Geflügelwürstchen ^{8,C} und einem Brötchen ^{4,4a} |
| Vanillepudding ⁶ | | |
| Salatbar mit Eisberg, Möhre, -Mais*, Gurke und Kräuter-Dressing ^{1,6,10} | | |

DIENSTAG



| Menü 1 | Menü 2 | Menü 3 |
|--|---|---|
| Rinder-geschnetzeltes ^{4,4a,6,9} | Vegetarisches Frikassee ^{1,4,4a,4d,6,9} | 3 kleine Pfannkuchen ^{1,4,4a,6} |
| mit Mais und -Reis* | mit Mais und -Reis* | mit kaltem Apfelsmus ^C |
| Obst | | |
| Salatbar mit Chinakohl, -Mais*, Radieschen, Möhre, und Curry-Dressing ^{1,6,10} | | |



MITTWOCH

| Menü 1 | Menü 2 | Menü 3 |
|--|---------------------------------------|---|
| -Spaghetti ^{4,4a} | -Vollkorn-spaghetti ^{4,4a} | 2 Panierte Gemüsestäbchen ^{1,4,4a,6} (aus Karotten, Brokkoli, Mais, Sellerie, Käse ⁶) |
| mit Rinderbolognese ^{4,4a} | mit Linsenbolognese ^{4,4a,9} | mit cremiger Champignonsoße ^{4,4a,6,9} und Gnocchis ¹ |
| Bananenquark ⁶ | | |
| Salatbar mit Eichblattsalat, Radieschen, Rettich, Gurke und Joghurt-Dressing ^{1,6,10} | | |



DONNERSTAG

| Menü 1 | Menü 2 | Menü 3 |
|---|--|--|
| Panierte Lachsschnitte ^{3,4,4a,10} (AquaKultur) | Vegane Fischfrikadelle ^{4,4a,4b,10} | Makkaroni-auflauf ^{4,4a,6,9} aus Bio-Makkaroni ^{4,4a} |
| mit Kräuterquark ⁶ (aus Petersilie und Schnittlauch) und Kartoffeln | mit Kräuterquark ⁶ (aus Petersilie und Schnittlauch) und Kartoffeln | mit Käse ⁶ überbacken |
| Gurkenstick | | |
| Salatbar mit Endiviensalat, Möhre, -Mais*, Paprika und American-Dressing ^{1,6,9,10} | | |



FREITAG

| Menü 1 | Menü 2 | Menü 3 |
|---|---|--|
| 4 Geflügelhackbällchen ^{1,4,4a} | 4 vegane Hackbällchen ^{4,4a,10} (aus Weizenprotein) | Hähnchen-Gyros |
| mit Rahmsoße ^{4,4a,6,9} Brokkoli und Kartoffelpüree ⁶ | mit vegetarischer Rahmsoße ^{4,4a,6,9} Brokkoli und Kartoffelpüree ⁶ | mit Krautsalat ^{C,H} Tzatziki ⁶ und einer Pitatasche ^{4,4a} |
| Obst | | |
| Salatbar mit Römersalat, Möhre, Cocktail-Tomaten, Gurke und American-Dressing ^{1,6,9,10} | | |

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