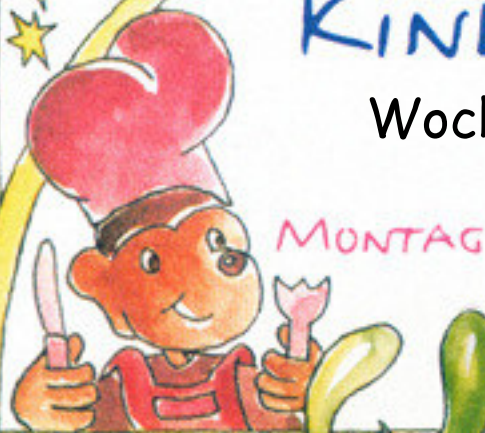


KRÜMELS KINDER KARTE

Woche 08 vom 16.02.-20.02.2026



MONTAG

Menü 1

2 Geflügel
Cevapcici^{1, 4, 4a, 9, 10}

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

Menü 2

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

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

Vanillejoghurt⁶

Menü 3

BIO-Gabel-
spaghetti^{1, 4, 4a}

mit Tomaten-
soße^{4, 4a, 6} und Käse⁶
zum drüber streuen

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

DIENSTAG



Menü 1

BIO-Spiralnudeln^{1, 4, 4a}

mit Rinder-
bolognaise^{4, 4a}

Menü 2

BIO-Vollkorn
spiralen^{1, 4, 4a}

mit veganer
Bolognaise^{4, 4a}
(aus Erbsenprotein)



Obst

Menü 3

Eieromelette^{1, 6}

mit holländischer
Soße^{1, 4, 4a, 6, 9}
Fingermöhren und
BIO-Reis^{*}

Salatbar mit Chinakohl, Kohlrabi, -Mais*, Möhre und American-Dressing^{1, 6, 9, 10}

Menü 1

Hähnchensteak

mit Geflügelsoße^{4, 4a, 6, 9}
Bohnen und Kartoffeln



Menü 2

Crispy No Chicken-
schnitzel^{1, 4, 4a, 4d, 9, 12}
(aus Pflanzenprotein)

mit vegetarischer
Rahmsoße^{4, 4a, 6, 9}
Bohnen und Kartoffeln

Kirschquark⁶

Menü 3

BIO-Schmetterlings-
nudeln^{1, 4, 4a}

mit Käsesoße^{1, 4, 4a, 6, 9}

Salatbar mit Eichblattsalat, Radieschen, Gurke, -Mais* und Joghurt-Dressing^{1, 6, 10}



MITTWOCH

Menü 1

Hähnchen-
geschnetzeltes^{1, 4, 4a, 6, 9}

mit Mais und
Knopfndeln^{1, 4, 4a, 4e}

Menü 2

Vegt. Valessge-
schnetzeltes^{1, 4, 4a, 4d, 6, 9}
(auf Milchbasis)

mit Mais und
Knopfndeln^{1, 4, 4a, 4e}



Obst

Menü 3

3 kleine
Pfannkuchen^{1, 4, 4a, 6}

mit Apfelmus^C

Salatbar mit Endiviensalat, Möhre, Paprika, Gurke und Curry-Dressing^{1, 6, 10}

DONNERSTAG



Menü 1

Panierte
Lachsschnitte^{3, 4, 4a, 10}
(Aquakultur)

mit Kräuterquark⁶
(aus Petersilie und Schnittlauch)
und **BIO-Reis**^{*}



Menü 2

Vegane
Fischfrikadelle^{4, 4a, 4b, 10}

mit Kräuterquark⁶
(aus Petersilie und Schnittlauch)
und **BIO-Reis**^{*}



Paprikastick

Menü 3

Erbseneintopf
vegetarisch^{4, 4a, 9}

mit einem Mehrkorn-
brötchen^{4, 4a, 4b, 4c, 4d, 11}

Salatbar mit Römersalat, -Mais*, Cocktail-Tomaten, Möhre 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 -Logo entsprechen 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