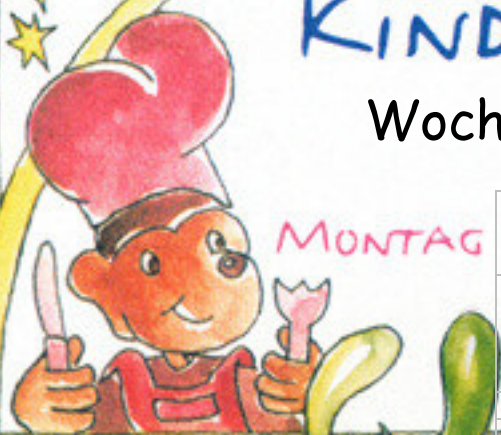


KRÜMELS KINDER KARTE

Woche 09 vom 23.02.-27.02.2026



MONTAG

Menü 1

Hähnchenbrustspieß
mit Cajun-Kokossoße^{1,4,4a,6,9} Mais und Knopfnudeln^{1,4,4a,4e}

Menü 2

Blumenkohl-Käse-Medaillon^{1,4,4a,6,9}
mit Cajun-Kokossoße^{1,4,4a,6,9} Mais und Knopfnudeln^{1,4,4a,4e}

Menü 3

Gemüsesuppe^a aus Karotten, Bohnen, Erbsen, Kohlrabi, Blumenkohl, Sellerie^a, Porree
mit Hühnerfleisch-einlage und einer Brotstange^{4,4a}

Schokopudding⁶

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

DIENSTAG



Menü 1

4 Rindfleischbällchen
mit Käsesoße^{1,4,4a,6,9} Karotten und Kartoffel-spätzle^{1,4,4a}

Menü 2

4 Sojabällchen¹²
mit Käsesoße^{1,4,4a,6,9} Karotten und Kartoffel-spätzle^{1,4,4a}

Menü 3

5 kleine Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung⁶
mit Champignon-soße^{4,4a,6} und Fingermöhren

Obst

Salatbar mit Lollo Rosso, Möhre, Kohlrabi, Gurke und French-Dressing^{1,6,10}

Menü 1

4 Chicken Nuggets^{4,4a,9}
mit Ketchup und Kartoffelpüree⁶

Menü 2

4 Vegt. Valess Nuggets^{1,4,4a,4d,6} (auf Milchbasis)
mit Ketchup und Kartoffelpüree⁶

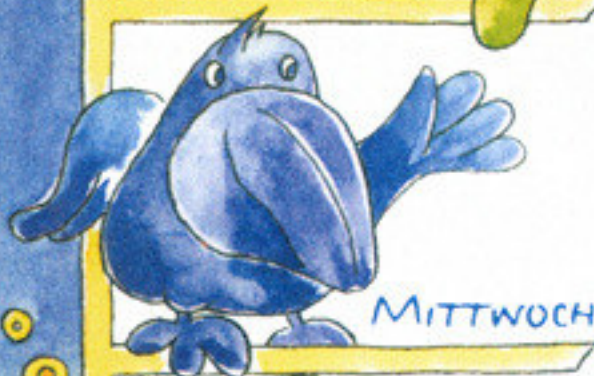
Menü 3

BIO-Vollkorn-Spagetti^{4,4a}
mit Brokkoli-soße^{4,4a,6,9}

Möhrensalat

Salatbar mit Kopfsalat, Möhre, Rettich, Gurke und American-Dressing^{1,6,9,10}

MITTWOCH



Menü 1

Rindergulasch^{4,4a,9}
in fruchtiger Schmorsoße^{4,4a,9} mit Bohnen und BIO-Reis^{*}

Menü 2

Sojabolognese^{4,4a,12} aus BIO-Soja¹²
mit Bohnen und BIO-Reis^{*}

Menü 3

Eieromlette^{1,6}
mit holländischer Soße^{1,4,4a,6,9} Erbsen und Röstkartoffeln

Bananenquark⁶

Salatbar mit Eisberg, Kohlrabi, Tomate, BIO-Mais^{*} und Kräuter-Dressing^{1,6,10}

DONNERSTAG



Menü 1

3 panierte Fischstäbchen^{3,4,4a} (MSC, Seelachs)
mit Rahmspinat^{4,4a,6,9} und Kartoffeln

Menü 2

2 panierte Gemüsestäbchen^{1,4,4a,6,9} (aus Karotten, Brokkoli, Mais, Sellerie^a, Käse⁶)
mit Rahmspinat^{4,4a,6,9} und Kartoffeln

Menü 3

Grillfisch^{3,6} (MSC, Seelachs) „mediterran gewürzt“
mit Kräutersahne-soße^{4,4a,6,9} Mais und Kartoffeln

Obst

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

FREITAG



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