

KRÜMELS KINDER KARTE

Woche 15 vom 06.04.-10.04.2026

MONTAG

Wir wünschen ein schönes Osterfest.

DIENSTAG

Menü 1

Menü 2

Menü 3

Rindfleisch-frikadelle ^{1,4,4a,9,10}	Kleine Ofenkartoffeln Rustik	Paniertes Hähnchenschnitzel ^{4,4a}
mit roter Soße ^{4,4a,6} und -Reis*	mit Erbsen-Fingermöhren und Kräuterquark ⁶ (aus Petersilie und Schnittlauch)	mit Tomatensoße-Primavera ^{1,4,4a,6,9} und -Spaghetti* ^{4,4a}
	Obst	
Salatbar mit Lollo Rosso, Möhre, Kohlrabi, Gurke und Joghurt-Dressing ^{1,6,10}		

Menü 1

Menü 2

Menü 3

Gebratene Hähnchenbruststreifen	- Vollkorn-makkaroni* ^{4,4a}	Kaiserschmarrn ^{1,4,4a,6}
in grüner Pesto-Sahnesoße ^{1,4,4a,6,9} (aus Sonnenblumenkernen, Basilikum und Grana Padano ^{1,6}) mit -Makkaroni* ^{4,4a}	mit grüner Pesto-Sahnesoße ^{1,4,4a,6,9} (aus Sonnenblumenkernen, Basilikum und Grana Padano ^{1,6})	mit kaltem Apfelmus ^C
	Möhrensalat	
Salatbar mit Kopfsalat, Möhre, Radieschen, und American-Dressing ^{1,6,9,10}		

Menü 1

Menü 2

Menü 3

Rindergulasch ^{4,4a,6,9}	Geschnetzeltes aus Bio-Soja * ^{4,4a,6,12}	Gemüse-Curry ^{4,4a,6,9}
mit Karotten und Spätzle ^{1,4,4a}	mit Karotten und Spätzle ^{1,4,4a}	aus Blumenkohl, Möhren, Erbsen mit -Reis*
	Quark-Früchtemüsi ^{4,4a,6}	
Salatbar mit Eisberg, Möhre, Gurke, -Mais* und French-Dressing ^{1,6,10}		

Menü 1

Menü 2

Menü 3

3 panierte Fischstäbchen ^{3,4,4a} (MSC, Seelachs)	Eieromelette ^{1,6}	Blumenkohl
mit Rahmspinat ^{4,4a,6,9} und Kartoffeln	mit Rahmspinat ^{4,4a,6,9} und Kartoffeln	mit Bechamelsoße ^{4,4a,6,9} und Kartoffeln
	Obst	
Salatbar mit Eisberg, Möhre, Radieschen, Gurke und American-Dressing ^{1,6,9,10}		

DONNERSTAG

FREITAG

Unsere Zertifizierungsnummer: DE-SH-012-12009-B • Unsere ausgewiesenen Bio-Komponenten entsprechen der EG-Ökoverordnung, zertifiziert durch DE-ÖKO-012

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 vorbezichneten 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. Lupinene
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

