

KRÜMELS KINDER KARTE

Woche 17 vom 20.04.-24.04.2026



MONTAG

Menü 1	Menü 2	Menü 3
Rinderfrikadelle ^{1,4,4a,9,10}	Gemüsefrikadelle ^{1,4,4a} „natur“ aus Möhren, Erbsen und Mais	BIO - Gabelspaghetti ^{*4,4a}
mit Rahmsoße ^{4,4a,6,9} Bohnen und Kartoffeln	mit vegetarischer Rahmsoße ^{4,4a,6,9} Bohnen und Kartoffeln	mit Tomatensoße ^{4,4a,6} und Käse ⁶ zum drüber streuen
	Erdbeeryoghurt ⁶	
Salatbar mit Eisberg, Möhre, Paprika, Gurke und Minz-Dressing ^{1,6,10}		

DIENSTAG



Menü 1	Menü 2	Menü 3
3 panierte Fischstäbchen ^{3,4,4a} (MSC, Seelachs)	2 Panierte Gemüsestäbchen ^{1,4,4a,6,9} (aus Karotten, Brückli, Mais, Sellerie und Käse ⁴)	Kürbisnudeln ^{1,4,4a,6,9}
mit Tomatenfrischkäsesoße ^{1,4,4a,6,9} und BIO - Reis [*]	mit Tomatenfrischkäsesoße ^{1,4,4a,6,9} und BIO - Reis [*]	BIO - Makkaroni ^{*4,4a} mit einer Hokkaido-Kürbisssoße ^{1,4,4a,6,9} und gerösteten Kürbiskernen
	Gurkensalat	
Salatbar mit Lollo Rosso, BIO - Mais [*] , Kidneybohnen, Gurke und French-Dressing ^{1,6,10}		



MITTWOCH

Menü 1	Menü 2	Menü 3
4 Chicken Nuggets ^{4,4a,9}	4 Valess Nuggets ^{1,4,4a,4d,6} auf Milchbasis	Apfel-Kürbis-Curry-Cremesuppe ^{6,9,10} (Achtung leicht scharf)
mit „süß-saurem“ Dip ⁹ Mais und Kartoffelpüree ⁶	mit „süß-saurem“ Dip ⁹ Mais und Kartoffelpüree ⁶	mit einer Brötchen- Stange ^{4,4a}
	Obst	
Salatbar mit Kopfsalat, Möhre, Rettich, Gurke und American-Dressing ^{1,6,9,10}		

DONNERSTAG



Menü 1	Menü 2	Menü 3
Rindergulasch ^{4,4a,6,9}	Süßkartoffel- geschnetzeltes ^{4,4a,6,12} mit Bio-Süßkartoffel ^{*12}	3 American Pancakes ^{1,4,4a,6}
mit Erbsen und BIO - Reis [*]	mit Erbsen und BIO - Reis [*]	mit Kirschkompott und kaltem Apfelmus ^C
	Pfirsichquark ⁶	
Salatbar mit Eisberg, Kohlrabi, Tomate, BIO - Mais [*] und Joghurt-Dressing ^{1,6,10}		



FREITAG

Menü 1	Menü 2	Menü 3
Hähnchensteak	Milchschnitzel ^{1,4,4a,6,12} „natur“	Kleine Ofenkartoffeln Rustik
mit grüner Pesto-Sahnesoße ^{1,4,4a,6,9} (aus Sonnenblumenkernen, Basilikum und Grana Padano ^{1,6}) und BIO - Spaghetti ^{*4,4a}	mit grüner Pesto-Sahnesoße ^{1,4,4a,6,9} (aus Sonnenblumenkernen, Basilikum und Grana Padano ^{1,6}) und BIO - Vollkornspaghetti ^{*4,4a}	mit Erbsen, Fingermöhren und Kräuterquark ⁶ (aus Petersilie und Schnittlauch)
	Obst	
Salatbar mit Eisberg, Möhre, Radieschen, Gurke 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

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 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. Lupinen
- 14 - enth. Weichtiere

- A - mit Farbstoff (gen-tech-frei)
- B - mit Konservierungsstoff
- C - mit Antioxidationsmittel
- D - mit Geschmacksverstärker
- E - geschwefelt

- F - geschwärzt
- G - mit Phosphat
- H - mit Süßungsmittel
- J - gewachst