

KRÜMELS KINDER KARTE

Woche 21 vom 18.05.-22.05.2026



MONTAG

Menü 1	Menü 2	Menü 3
Rinderfrikadelle ^{1,4,4a,9,10}	Vegane Knusperfrikadelle ^{4,4a} (aus Weizenprotein)	Pierogi Ruski ^{1,4,4a,6} (Nudelfaschen mit einer Kartoffelquarkfüllung) ^{1,4,4a,6}
mit Bratensoße ^{4,4a,6,9} Erbsen und Kartoffeln	mit vegetarischer Rahmsoße ^{4,4a,6,9} Erbsen und Kartoffeln	und Kräutersahnesoße ^{4,4a,6,9}
Milchreis ⁶		
Salatbar mit Eisberg, Möhre, Gurke, -Mais* und Kräuter-Dressing ^{1,6,10}		



DIENSTAG

Menü 1	Menü 2	Menü 3
Hähnchensteak	Milchschnitzel „natur“ ^{1,4,4a,6,12}	3 kleine Pfannkuchen ^{1,4,4a,6}
mit milder Paprikafrischkäsesoße ^{1,4,4a,6,9} Mais und -Spiralnudeln ^{*4,4a}	mit milder Paprikafrischkäsesoße ^{1,4,4a,6,9} Mais und -Spiralnudeln ^{*4,4a}	mit Apfelmus ^c
Obst		
Salatbar mit Chinakohl, Möhre, -Mais*, Rettich und Joghurt-Dressing ^{1,6,10}		



MITTWOCH

Menü 1	Menü 2	Menü 3
Lachsriegel ^{3,9} (Aquakultur) <small>ACHTUNG: kann Gräten enthalten</small>	Panierte vegane Fischfrikadelle ^{4,4a,4b,10}	-Makkaroni ^{*4a}
mit Kräuter-Sahnesoße ^{4,4a,6,9} Karottenbällchen und -Reis [*]	mit Kräuter-Sahnesoße ^{4,4a,6,9} Karottenbällchen und -Reis [*]	mit vegetarischer Soße ^{4,4a,6,9} „Carbonara Art“
Erdbeerquark ^k		
Salatbar mit Eichblattsalat, Gurke, Radieschen, -Mais* und Kräuter-Dressing ^{1,6,10}		



DONNERSTAG

Menü 1	Menü 2	Menü 3
2 Chicken Bär ^{4,4a}	No Chicken-Patty ^{4,4a,4d,9,12} (aus Weizenprotein)	Blumenkohl
mit Tomatenfrischkäsesoße ^{1,4,4a,6,9} Balkangemüse und kleinen Ofenkartoffeln Rustik	mit Tomatenfrischkäsesoße ^{1,4,4a,6,9} Balkangemüse und kleinen Ofenkartoffeln Rustik	mit Bechamelsoße ^{4,4a,6,9} und Kartoffeln
Obst		
Salatbar mit Endiviasalat, Karottenraspel, Paprika, Gurke und American-Dressing ^{1,6,9,10}		



FREITAG

Menü 1	Menü 2	Menü 3
Chili con Carne vom Rind ^{4,4a,9}	Chili sin Carne ^{4,4a,9,12} mit -Soja ^{*12}	Lange -Spaghetti ^{*4,4a}
mit -Reis [*]	mit -Vollkornreis [*]	mit Tomatensoße ^{4,4a,6}
Gurkensalat		
Salatbar mit Eisberg, Möhre, Tomate 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 -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 | 4b - enth. Roggen | 5 - enth. Krebstiere | 7c - enth. Walnuss | 7h - enth. Macadamianuss | 12 - enth. Soja (gen-tech-frei) | A - mit Farbstoff | F - geschwärtzt |
| 2 - enth. Erdnüsse | 6 - enth. Milch einschl. | 6 - enth. Laktose | 7d - enth. Cashewnuss | 8 - enth. Schwefeldioxid/Sulfite | (gen-tech-frei) | B - mit Konservierungsstoff | G - mit Phosphat |
| 3 - enth. Fisch | 4c - enth. Gerste | 7 - enth. Schalenfrüchte | 7e - enth. Pekannuss | 9 - enth. Sellerie | 13 - enth. Lupinene | C - mit Antioxidationsmittel | H - mit Süßungsmittel |
| 4 - enth. Gluten | 4d - enth. Hafer | 7a - enth. Mandeln | 7f - enth. Paranuss | 10 - enth. Senf | 14 - enth. Weichtiere | D - mit Geschmacksverstärker | J - gewachst |
| 4a - enth. Weizen | 4e - enth. Dinkel | 7b - enth. Haselnuss | 7g - enth. Pistazie | 11 - enth. Sesam | | E - geschwefelt | |

