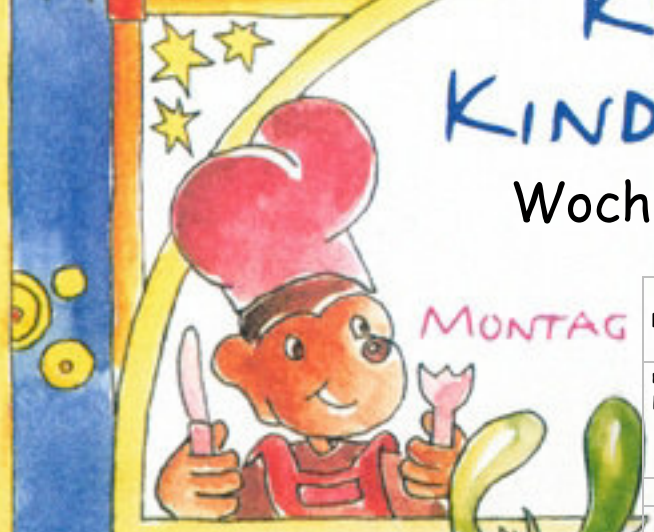
KRÜMELS KINDER KARTE

Woche 28 vom 06.07.-10.07.2026



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
Erdbeerjoghurt[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, Brokkoli, Mais, Sellerie und Käse[6])**	**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-Kürbissoße[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-Kokos-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]	**Soja-geschnetzeltes[4,4a,6,12] mit Bio-Soja*[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]		

Die Menüs und Komponenten mit dem DGE-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.

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

Die Auflistung der Allergene bezieht sich auf die 14 Hauptauslöser allergischer Lebensmittelreaktionen (Allergien und Unverträglichkeiten). Eine Nennung erfolgt, wenn die vorbezeichnetn 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