

KRÜMELS KINDER KARTE

Woche 34 vom 17.08.-21.08.2026

MONTAG

Menü 1

**Geflügel-
frikadelle**^{1,4,4a,9,10}

mit Bratensoße^{4,4a,6,9}
Fingermöhren und
Kartoffeln

Menü 2

Knusperfrikadelle^{4,4a}
(aus Weizenprotein)

mit vegetarischer
Rahmsoße^{4,4a,6,9}
Fingermöhren und
Kartoffeln

Menü 3

**Mezzelune
Spinaci**^{4,4a}
Teigtaschen mit Spinatfüllung

mit Tomaten-
frischkäsesoße^{1,4,4a,6,9}



Erdbeeryoghurt⁵

Salatbar mit Eisberg, Möhre, Paprika, Gurke und Curry-Dressing^{1,6,9,10}



DIENSTAG

Menü 1

Hähnchenkeule

mit Rahmsoße^{4,4a,6,9}
Kohlrabi und
-Reis^{*}

Menü 2

3 Vegane Nuggets^{4,4a}
(aus Weizenprotein)

mit Rahmsoße^{4,4a,6,9}
Kohlrabi und
Kartoffelpüree⁶

Menü 3

Gemüsefrikadelle^{1,4,4a}
„natur“ (aus Möhren,
Erbsen, Mais)

mit Sahnesoße^{4,4a,6,9}
Karottenbällchen und
-Reis^{*}



Banane

Salatbar mit Lollo Rosso, -Mais^{*}, Möhre, Paprika, Gurke, und Kräuter-Dressing^{1,6,10}



Menü 1

Hähnchenmedaillon

mit Champignon-
rahmsoße^{4,4a,6}, Erbsen
und Schupfnudeln^{1,4,4a}

Menü 2

**Paniertes No Chicken
Steak**^{4,4a,4d,9,12}
(aus Weizenprotein)

mit Champignon-
rahmsoße^{4,4a,6} Erbsen
und Schupfnudeln^{1,4,4a}

Menü 3

**Möhrencreme-
suppe**^{1,4,4a,6,9,10}

mit einer
Geflügelwiener^{B,C} und
einer Laugen-
brezel^{4,4a,4c}



Aprikosenquark⁶

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



Menü 1

-Spiralnudeln^{4,4a}

mit Rinder-
bolognese^{4,4a}

Menü 2

-Spiralnudeln^{4,4a}

mit veganer
Bolognese^{4,4a}
(aus Erbsenprotein)

Menü 3

**-Vollkorn-
makkaroni**^{4,4a}

mit Tomatenwürfel
in Käsesoße^{1,4,4a,6,9}
und
Blattspinat^{4,4a,6,9}



Apfel

Salatbar mit Eisberg, Rettich, Tomate, -Mais^{*} und Curry-Dressing^{1,6,10}



Menü 1

**3 panierte
Fischstäbchen**^{3,4,4a}
(MSC, Seelachs)

mit Petersiliensoße^{4,4a,6,9}
und Kartoffelpüree⁶

Menü 2

**Blumenkohl-Käse-
Medaillon**^{1,4,4a,6,9}

mit Petersilien-
soße^{4,4a,6,9} und
Kartoffelpüree⁶

Menü 3

**Panierte
Lachsschnitte**^{3,4,4a,10}
(Aquakultur)

mit Kräuterquark⁶(aus
Petersilie und Schnittlauch)
und kleine
Ofenkartoffeln
(Rustik)



Knabbermöhren

Salatbar mit Eisberg, Kohlrabi, Radieschen, Gurke und Dill-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 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
B - mit Konservierungsstoff
C - mit Antioxidationsmittel
D - mit Geschmacksverstärker
E - geschwefelt

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

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.