

KRÜMELS KINDER KARTE

Woche 35 vom 24.08.-28.08.2026

MONTAG

Menü 1

**2 Geflügel
Cevapcici**^{1,4,4a,9,10}

mit milder
Paprikasoße^{1,4,4a,6,9}
Erbsen und
Kartoffelpüree⁶



Menü 2

**4 vegane Mini
Hackbällchen**^{4,4a,10}
(aus Weizenprotein)

mit milder
Paprikasoße^{1,4,4a,6,9}
Erbsen und
Kartoffelpüree⁶

Menü 3

**2 Panierte
Gemüestabchen**^{1,4,4a,6,9}
(aus Karotten, Brokkoli, Mais,
Sellerie⁹, Käse⁹)

mit Rahmspinat^{4,4a,6,9}
und Kartoffeln

Schokopudding⁶

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



DIENSTAG

Menü 1

**2 Geflügel Hot
Dogs**^{4,4a,10,B,C,H}

Geflügelwiener^{B,C}
Röstzwiebeln^{4,4a}
Ketchup,
Gurkenscheiben^{10,H} und
Hot Dog Brötchen^{4,4a}

Menü 2

**2 Veggi Hot
Dogs**^{4,4a,10,A,H}

Veggi Wiener^A (aus
Weizenprotein)
Röstzwiebeln^{4,4a}
Ketchup,
Gurkenscheiben^{10,H} und
Hot Dog Brötchen^{4,4a}

Menü 3

**BIO -Gabel-
spaghetti**^{4,4a}

mit Tomaten-
soße^{4,4a,6}

Obst

Salatbar mit Lollo Rosso, -Mais⁹, Tomate, Gurke und Kräuter-Dressing^{1,6,10}



Menü 1

**Hühner-
frikassee**^{4,4a,6,9}

mit Möhren
und -Reis⁹

Menü 2

**Vegetarisches
Frikassee aus
Vales**^{1,4,4a,4d,6,9}

mit Möhren
und -Reis⁹

Menü 3

Gemüseeintopf^{1,6,9}
(aus Suppengrün⁹,
Karotten, Kohlrabi,
Bohnen, Blumenkohl)

mit Eieinlage¹ und
einer Laugen-
brezel^{4,4a,4c}

Kirschquark⁶

Salatbar mit Kopfsalat, Möhre, Rettich, Gurke und American-Dressing^{1,6,9,10}



MITTWOCH

Menü 1

**Puten-
carbonara**^{4,4a,6,9,B,6}

mit -Spaghetti^{9,4,4a}

Menü 2

**Tomaten-
carbonara**^{4,4a,6,9}

-Vollkorn-
spaghetti^{9,4,4a}

Menü 3

**Bratreis aus
BIO-Reis⁹ mit
Ei**^{1,6,9}

mit Mais und
Ketchupsoße^{9,10}

Apfel-Möhrensalat

Salatbar mit Eisberg, Rettich, Tomate und Joghurt-Dressing^{1,6,10}



DONNERSTAG

Menü 1

**Panierte
Seelachsschnitte**^{3,4,4a}
(MSC, Seelachs)

mit Erbsen-
Fingermöhren,
Kartoffeln und
Kräuterquark⁶ (aus
Petersilie und Schnittlauch)



Menü 2

**Paniertes
Gemüseschnitzel**^{1,4,4a,6,9}
(aus Karotten, Sellerie⁹,
Zwiebeln, Lauch, Kartoffeln)

mit Erbsen-
Fingermöhren,
Kartoffeln und
Kräuterquark⁶ (aus Petersilie
und Schnittlauch)

Paprikastick

Salatbar mit Eisberg, Möhre, Radieschen, Gurke und Joghurt-Dressing^{1,6,10}



Menü 3

**3 vegt. Vales
Nuggets**^{1,4,4a,4d,6}
(auf Milchbasis)

mit Rahmsauce^{4,4a,6,9}
Fingermöhren und
Röstkartoffeln

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 "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 vorbezeichneten 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/Sulfit
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