

KRÜMELS KINDER KARTE

Woche 36 vom 31.08.-04.09.2026

Wunschesser der
Kinder

Menü 2

Menü 3

MONTAG

2 Geflügelbratwürste "Nürnberger Art" ^{6,9,10,6}	Eieromelette ^{1,6}	Hähnchen-Gyros
mit Ketchupsoße ^{9,10} und kleinen Ofenkartoffeln Rustik	mit gestobten Möhren ^{4,4a,6,9} und Kartoffeln	mit Krautsalat ^{C,H} Tzatziki ⁶ und einer Pitatasche ^{4,4a}
Vanillepudding ⁶		
Salatbar mit Eisberg, Möhre, -Mais*, Gurke und Kräuter-Dressing ^{1,6,10}		

DIENSTAG

Menü 1

Menü 2

Menü 3

Hähnchen- geschnetzeltes ^{4,4a,6,9}	Vegetarisches Frikassee ^{1,4,4a,4d,6,9} (aus Vales)	3 kleine Pfannkuchen ^{1,4,4a,6}
mit Mais und -Reis*	mit Mais und -Reis*	mit kaltem Apfelmus ^C
Obst		
Salatbar mit Chinakohl, -Mais*, Radieschen, Möhre, und Curry-Dressing ^{1,6,10}		

Menü 1

Menü 2

Menü 3

-Spaghetti* ^{4,4a}	-Vollkorn- spaghetti* ^{4,4a}	3 Gemüse-Köttbullar ¹ (aus Kartoffeln, Erbsen, Möhren, Paprika, Grünkohl)
mit Rinderbolognese ^{4,4a}	mit Linsen- bolognese ^{4,4a,9}	mit cremiger Champignonsoße ^{4,4a,6,9} und Gnocchis ¹
Bananenquark ⁶		
Salatbar mit Eichblattsalat, Radieschen, Rettich, Gurke und Joghurt-Dressing ^{1,6,10}		

MITTWOCH

Menü 1

Menü 2

Menü 3

Panierte Lachsschnitte ^{3,4,4a,10} (Aquaakultur)	Panierte vegane Fischfrikadelle ^{4,4a,4b,10}	Makkaroni- auflauf ^{4,4a,6,9} aus Bio-Makkaroni* ^{4,4a}
mit Kräuterquark ⁶ (aus Petersilie und Schnittlauch) und Kartoffeln	mit Kräuterquark ⁶ (aus Petersilie und Schnittlauch) und Kartoffeln	mit Käse ⁶ überbacken
Gurkenstick		
Salatbar mit Endiviensalat, Möhre, -Mais*, Paprika und American-Dressing ^{1,6,9,10}		

DONNERSTAG

Menü 1

Menü 2

Menü 3

4 Geflügel- hackbällchen ^{1,4,4a}	4 vegane Hackbällchen ^{4,4a,10} (aus Weizenprotein)	Bunte Gemüse- Kartoffelsuppe ^{4,4a,9}
mit Rahmsoße ^{4,4a,6,9} Brokkoli und Kartoffelpüree ⁶	mit vegetarischer Rahmsoße ^{4,4a,6,9} Brokkoli und Kartoffelpüree ⁶	mit einem Geflügelwürstchen ^{B,C} und einem Brötchen ^{4,4a}
Obst		
Salatbar mit Römersalat, Möhre, Cocktail-Tomaten, Gurke und American-Dressing ^{1,6,9,10}		

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 Hauptallergene 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/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 Konservierungsmittel
C - mit Antioxidationsmittel
D - mit Geschmacksverstärker
E - geschwefelt

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