

KRÜMELS KINDER KARTE

Woche 37 vom 07.09.-11.09.2026

MONTAG

Menü 1

Hähnchensteak

mit karibischer
Kokossoße^{1,4,4a,6,9}
Brechbohnen und
Kartoffelpüree⁶



Menü 2

**Paniertes
Milchschnitzel**^{1,4,4a,4d,6,12}

mit karibischer
Kokossoße^{1,4,4a,6,9}
Brechbohnen und
Kartoffelpüree⁶

Menü 3

**Vegetarische
Tortellini**^{1,4,4a,6}

mit Käsefüllung⁶ und
Käsesoße^{1,4,4a,6,9}

Mangojoghurt⁴

Salatbar mit Eisberg, Möhre, Cocktail-Tomaten, Gurke und Dill-Dressing^{1,6,10}

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.

DIENSTAG

Menü 1

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

mit roter Soße^{4,4a,6}
und - Reis^{*}

Menü 2

**Kleine Ofenkartoffeln
Rustik**

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



Menü 3

**Paniertes
Hähnchenschnitzel**^{4,4a}

mit Tomatensoße-
Primavera^{1,4,4a,6,9} und
 -Spaghetti^{*4,4a}

Obst

Salatbar mit Lollo Rosso, Möhre, Kohlrabi, Gurke und Joghurt-Dressing^{1,6,10}

Menü 1

**Gebratene
Hähnchenbruststreifen**

in grüner Pesto-
Sahnesoße^{1,4,4a,6,9}
(aus Sonnenblumenkernen,
Basilikum und Grana Padano^{1,5})
mit -Makkaroni^{*4,4a}

Menü 2

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

mit grüner Pesto-
Sahnesoße^{1,4,4a,6,9}
(aus Sonnenblumenkernen,
Basilikum und Grana Padano^{1,5})



Menü 3

Kaiserschmarrn^{1,4,4a,6}

mit Apfelmus^C

Möhrensalat

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

Menü 1

Rindergulasch^{4,4a,6,9}

mit Karotten und
Spätzle^{1,4,4a}

Menü 2

**Geschnetzeltes aus
Bio-Soja**^{*4,4a,6,12}

mit Karotten und
Spätzle^{1,4,4a}

Menü 3

**Kichererbsen-
Gemüsecurry**^{4,4a,9,10}

mit Paprika- und
Brokkoligemüse und
 -Reis^{*}

Quark-Früchtemüsl^{4,4d,6}

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

Menü 1

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

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



Menü 2

Eieromelette^{1,6}

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

Menü 3

Blumenkohl

mit Bechamel-
soße^{4,4a,6,9} und
Kartoffeln

Obst

Salatbar mit Eisberg, Möhre, Radieschen, Gurke und American-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 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 Konservierungsstoff
C - mit Antioxidationsmittel
D - mit Geschmacksverstärker
E - geschwefelt

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