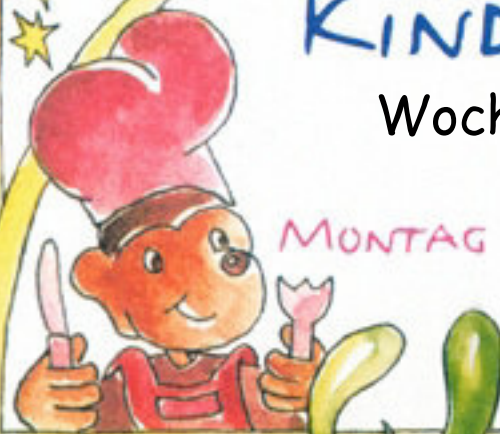


KRÜMELS KINDER KARTE

Woche 41 vom 05.10.-09.10.2026



MONTAG

Menü 1

Hähnchensteak
mit Geflügelsoße ^{4,4a,6,9} , Bohnen und Kartoffeln


Menü 2

Crispy No Chicken-schnitzel^{4,4a,4d,9,12} (aus Pflanzenprotein)
mit vegetarischer Rahmsoße ^{4,4a,6,9} Bohnen und Kartoffeln


Menü 3

 -Gabelspaghetti^{4,4a}
mit Tomatensoße ^{4,4a,6} und Käse ⁶ zum drüber streuen

Vanillejoghurt⁶

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

DIENSTAG



Menü 1

 -Spiralnudeln^{4,4a}
mit Rinderbolognaise ^{4,4a}

Menü 2

 -Vollkornspiralen^{4,4a}
mit veganer Bolognaise ^{4,4a} (aus Erbsenprotein)


Menü 3

Eieromelette^{1,6}
mit Rahmspinat und Kartoffeln

Obst

Salatbar mit Chinakohl, Kohlrabi,  -Mais*, Möhre und American-Dressing^{1,6,9,10}

Menü 1

2 Geflügel-Cevapcici^{1,4,4a,9,10}
mit milder Paprikasoße ^{1,4,4a,6,9} , Erbsen und Kartoffelpüree ⁶

Menü 2

4 Gemüse-Köttbullar¹ (aus Kartoffeln, Erbsen, Möhren, Paprika, Grünkohl)
mit milder Paprikasoße ^{1,4,4a,6,9} Erbsen und Kartoffelpüree ⁶


Menü 3

Erbseneintopf vegetarisch^{4,4a,9}
mit einem Baguettebrötchen ^{4,4a}

Kirschquark⁶

Salatbar mit Eichblattsalat, Radieschen, Gurke,  -Mais* und Joghurt-Dressing^{1,6,10}

Menü 1

Hähnchen-geschnetzeltes^{4,4a,6,9}
mit Mais und Knopfudeln ^{1,4,4a,4e}

Menü 2

Vegt. Valessge-schnetzeltes^{1,4,4a,4d,6,9} (auf Milchbasis)
mit Mais und Kartoffeln


Menü 3

3 kleine Pfannkuchen^{1,4,4a,6}
mit Apfelmus ^C

Obst

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

Menü 1

Panierte Fischfrikadelle^{3,4,4a} (MSC, Seelachs)
mit Kräuterquark ⁶ (aus Petersilie und Schnittlauch) und  -Reis*


Menü 2

Vegane Fischfrikadelle^{4,4a,4b,10}
mit Kräuterquark ⁶ (aus Petersilie und Schnittlauch) und  -Reis*


Menü 3

 -Vollkorn-makkaroni^{4,4a}
mit roter Pesto- Sahnesoße ^{1,4,4a,6,9,10,C} (aus Sonnenblumenkernen, Tomaten und Grana Padano ^{1,6})

Paprikastick

Salatbar mit Römersalat,  -Mais*, Cocktail-Tomaten, Möhre und Joghurt-Dressing^{1,6,10}

DONNERSTAG



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  -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.



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