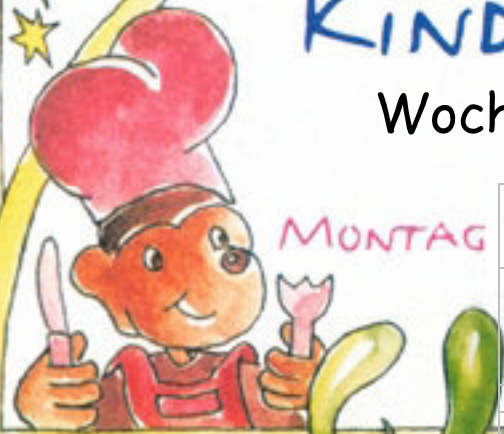


KRÜMELS KINDER KARTE

Woche 42 vom 12.10.-16.10.2026

MONTAG



Menü 1

Geflügelwiener^{B,C}
mit Rahmsoße^{4,4a,6,9}
Erbsen und Kartoffeln

Menü 2

Vegetarische Wiener^A
mit Rahmsoße^{4,4a,6,9}
Erbsen und Kartoffeln

Menü 3

Gemüsesuppe^a aus
Karotten, Bohnen, Erbsen,
Kohlrabi, Blumenkohl,
Sellerie^a, Porree
mit Hühnerfleisch-
einlage und einer
Laugenbrezel^{4,4a,4c}

Obst

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

DIENSTAG



Menü 1

4 Chicken Nuggets^{4,4a,9}
mit Ketchup und
Kartoffelpüree⁶

Menü 2

**4 Vegt. Valess
Nuggets^{1,4,4a,4d,6}**
(auf Milchbasis)
mit Ketchup und
Kartoffelpüree⁶

Menü 3

**BIO - Vollkorn-
Spagetti^{4,4a}**
mit Brokkoli-
soße^{4,4a,6,9}

Möhrensalat

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

Menü 1

Rindergulasch^{4,4a,9}
in fruchtiger
Schmorsoße^{4,4a,9}
mit Mais und
BIO-Gabelspaghetti^{4,4a}

Menü 2

Sojabolognese^{4,4a,12}
aus BIO-Soja¹²
mit Mais und
BIO-Gabelspaghetti^{4,4a}

Menü 3

**Kleine
Ofenkartoffeln
Rustik**
mit Erbsen,
Fingermöhren und
Kräuterquark⁶ (aus
Petersilie und Schnittlauch)

Obst

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

MITTWOCH



Menü 1

4 Rindfleischbällchen
mit heller
Kräutersoße^{4,4a,6,9}
Möhren und
BIO-Reis^{*}

Menü 2

4 Sojabällchen¹²
mit heller
Kräutersoße^{4,4a,6,9}
Möhren und
BIO-Reis^{*}

Menü 3

**5 kleine
Kartoffeltaschen mit
Frischkäsefüllung⁶**
mit Champignon-
soße^{4,4a,6} und
Fingermöhren

Schokopudding⁶

Salatbar mit Eisberg, Kohlrabi, Tomate, BIO-Mais^{*} und Kräuter-Dressing^{1,6,10}

DONNERSTAG



Menü 1

**3 panierte
Fischstäbchen^{3,4,4a}**
(MSC, Seelachs)
mit Rahmspinat^{4,4a,6,9}
und Kartoffeln

Menü 2

**2 panierte
Gemüsestäbchen^{1,4,4a,6,9}**
(aus Karotten, Brokkoli, Mais,
Sellerie^a, Käse^b)
mit Blumenkohl in
Rahm^{4,4a,6,9} und
Kartoffeln

Menü 3

**Grillfisch^{3,6} (MSC,
Seelachs)**
„mediterran gewürzt“
mit Rahmspinat^{4,4a,6,9}
und Kartoffeln

Paprikastick

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

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 -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 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

