Krümels Kinder Karte

Woche 47 vom 16.11.-20.11.2026



Montag

Menü 1	Menü 2	Menü 3
2 Geflügelbratwürste "Nürnberger Art"[6,9,10,G]	**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, Bio-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 Valess)**	**Bunte Gemüse-Kartoffelsuppe**[4,4a,9]
mit Mais und Bio-Reis*	mit Mais und Bio-Reis*	mit einem Geflügelwürstchen[B,C] und einem Brötchen[4,4a]

Obst

Salatbar mit Chinakohl, Bio-Mais*, Radieschen, Möhre, und Curry-Dressing[1,6,10]

Mittwoch

Menü 1	Menü 2	Menü 3
Bio-**Spaghetti***[4,4a]	Bio-**Vollkorn-spaghetti***[4,4a]	**3 Gemüse-Köttbullar**[1] **(aus Kartoffeln, Erbsen, Möhren, Paprika, Grünkohl)**
mit Rinderbolognaise[4,4a]	mit Linsen-bolognaise[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]

Donnerstag

Menü 1	Menü 2	Menü 3
4 Geflügel-hackbällchen[1,4,4a]	**4 vegane Hackbällchen**[4,4a,10] **(aus Weizenprotein)**	**3 kleine Pfannkuchen**[1,4,4a,6]
mit Rahmsoße[4,4a,6,9] Brokkoli und Kartoffelpüree[6]	mit vegetarischer Rahmsoße[4,4a,6,9] Brokkoli und Kartoffelpüree[6]	mit kaltem Apfelmus[C]

Obst

Salatbar mit Endiviensalat, Möhre, Bio-Mais*, Paprika und American-Dressing[1,6,9,10]

Freitag

Menü 1	Menü 2	Menü 3
Panierte Lachsschnitte[3,4,4a,10] **(Aquakultur)**	**Panierte vegane Fischfrikadelle**[4,4a,4b,10]	Nudelplatte: **Mezzelune Spinaci**[4,4a] **Teigtaschen mit Spinatfüllung und Bio-Farfalle***[4,4a]
mit Kräuterquark[6] (aus Petersilie und Schnittlauch) und Kartoffeln	mit Kräuterquark[6] (aus Petersilie und Schnittlauch) und Kartoffeln	mit Tomatenfrisch-käsesoße[1,4,4a,6,9]

Gurkenstick

Salatbar mit Römersalat, Möhre, Cocktail-Tomaten, Gurke und American-Dressing[1,6,9,10]

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.

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 vorbezeichnetn 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