KRÜMELS KINDER KARTE

Woche 48 vom 23.11.-27.11.2026



MONTAG

Menü 1	Menü 2	Menü 3
Hähnchensteak	**Paniertes Milchschnitzel**[1,4,4a,4d,6,12]	**Blumenkohl**
mit karibischer Kokossoße[1,4,4a,6,9] Brechbohnen und Kartoffelpüree[6]	mit karibischer Kokossoße[1,4,4a,6,9] Brechbohnen und Kartoffelpüree[6]	mit Bechamel-soße[4,4a,6,9] und Kartoffeln
Mangojoghurt[6]		
Salatbar mit Eisberg, Möhre, Cocktail-Tomaten, Gurke und Dill-Dressing[1,6,10]		

DIENSTAG

Menü 1	Menü 2	Menü 3
3 kleine Fischfrikadellen[3,4,4a,6] **„natur" (Seelachs)**	**Kleine Ofenkartoffeln Rustik**	**Paniertes Hähnchenschnitzel**[4,4a]
mit Schnittlauch-soße[4,4a,6,9] Erbsen-Fingermöhren und Kartoffeln	mit Erbsen-Fingermöhren und Kräuterquark[6] (aus Petersilie und Schnittlauch)	mit Tomatensoße-Primavera[1,4,4a,6,9] und BIO-Spaghetti*[4,4a]
Obst		
Salatbar mit Lollo Rosso, Möhre, Kohlrabi, Gurke und Joghurt-Dressing[1,6,10]		

MITTWOCH

Menü 1	Menü 2	Menü 3
Gebratene Hähnchenbruststreifen	BIO **- Vollkorn-makkaroni***[4,4a]	**Kaiserschmarrn**[1,4,4a,6]
in grüner Pesto-Sahnesoße[1,4,4a,6,9] (aus Sonnenblumenkernen, Basilikum und Grana Padano[1,6]) mit BIO-Makkaroni*[4a]	mit grüner Pesto-Sahnesoße[1,4,4a,6,9] (aus Sonnenblumenkernen, Basilikum und Grana Padano[1,6])	Mit kaltem Apfelmus[C]
Möhrensalat		
Salatbar mit Kopfsalat, Möhre, Radieschen, und American-Dressing[1,6,9,10]		

DONNERSTAG

Menü 1	Menü 2	Menü 3
Rindergulasch[4,4a,6,9]	**Geschnetzeltes aus Bio-Soja***[4,4a,6,12]	**Kichererbsen-Gemüsecurry**[4,4a,9,10]
mit Karotten und Spätzle[1,4,4a]	mit Karotten und Spätzle[1,4,4a]	mit Paprika- und Brokkoligemüse und BIO-Reis*
Milchreis[6]		
Salatbar mit Eisberg, Möhre, Gurke, BIO-Mais* und French-Dressing[1,6,10]		

FREITAG

Menü 1	Menü 2	Menü 3
3 panierte Fischstäbchen[3,4,4a] **(MSC, Seelachs)**	**Eieromelette**[1,6]	**Rindfleisch-frikadelle**[1,4,4a,9,10]
mit Rahmspinat[4,4a,6,9] und Kartoffeln	mit Rahmspinat[4,4a,6,9] und Kartoffeln	mit roter Soße[4,4a,6] Mais und BIO-Reis*
Obst		
Salatbar mit Eisberg, Möhre, Radieschen, 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