KRÜMELS KINDER KARTE

Woche 49 vom 30.11.-04.12.2026



	Menü 1	Menü 2	Menü 3
MONTAG	**2 Chicken Bärs**[4,4a]	**4 Gemüse-Köttbullar**[1] **(aus Kartoffeln, Erbsen, Möhren, Paprika, Grünkohl)**	**„No Beef Burger" zum selber bauen**[4,4a,4c,12,A,C] (aus Pflanzenprotein)
	mit milder Paprikasoße[1,4,4a,6,9] Balkangemüse und kleinen Ofenkartoffeln Rustik	mit milder Paprikasoße[1,4,4a,6,9] Balkangemüse und kleinen Ofenkartoffeln Rustik	Hamburger-brötchen[4,4a,11] Ketchup und Gurkenscheiben[10,H]
	Schokopudding[6]		
	Salatbar mit Eisberg, Möhre, Paprika, Gurke und American-Dressing[1,6,9,10]		

	Menü 1	Menü 2	Menü 3
DIENSTAG	**Hähnchenkebab**	**Vöner vegt. Kebab aus Weizenprotein**[4,4a]	**5 kleine Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung**[6]
	mit Tzatziki[6] und BIO - Reis*	mit Tzatziki[6] und BIO - Reis*	mit grünen Bohnen und roter Pesto-Sahnesoße[1,4,4a,6,9,10,C] (aus Sonnenblumenkernen, Tomaten und Grana Padano[1,6])
	Obst		
	Salatbar mit Lollo Rosso, Cocktail-Tomate, Gurke, Rettich und Dill-Dressing[1,6,10]		

	Menü 1	Menü 2	Menü 3
MITTWOCH	**Rinder-geschnetzeltes**[4,4a,6,9]	**Gemüsebolognese**[4,4a,6,9] **aus Karotte, Tomate, Zwiebeln, Sellerie**[9] **und Porree**	**Eieromelette**[1,6]
	mit Erbsen und BIO-Makkaroni*[4,4a]	mit BIO-Vollkorn-makkaroni*[4,4a]	mit gestobten Möhren[4,4a,6,9] und Röstkartoffeln
	Obst		
	Salatbar mit Kopfsalat, Möhre, Rettich, Gurke, und Joghurt-Dressing[1,6,10]		

	Menü 1	Menü 2	Menü 3
DONNERSTAG	**Gemüsesuppe**[9] **aus Karotten, Bohnen, Erbsen, Kohlrabi, Blumenkohl, Sellerie**[9]**, und Porree**	**Gemüsesuppe**[1,6,9] **aus Karotten, Bohnen, Erbsen, Kohlrabi, Blumenkohl, Sellerie**[9] **und Porree**	**Kartoffelgratin**[1,4,4a,6,9]
	mit Hühnerfleischeinlage und einem Mehrkorn-brötchen[4,4a,4b,4c,4d]	mit Eieinlage[1,6] und einem Mehrkorn-brötchen[4,4a,4b,4c,4d]	mit Bechamel-soße[1,4,4a,6,9] und Käse[6] gebacken
	Erdbeerquark[6]		
	Salatbar mit Eisberg, Kohlrabi, Paprika, Gurke und Joghurt-Dressing[1,6,10]		

	Menü 1	Menü 2	Menü 3
FREITAG	**Lachsriegel**[3,9] **(Aquakultur)** **Achtung: kann Gräten enthalten**	**Knusperfrikadelle**[4,4a] **(aus Weizenprotein)**	BIO**-Schmetterlings-nudeln***[4,4a]
	mit Schnitt-lauchsoße[4,4a,6,9] Mais und Kartoffeln	mit Schnitt-lauchsoße[4,4a,6,9] Mais und Kartoffeln	mit Tomatenfrisch-käsesoße[1,4,4a,6,9]
	Gurkenstick		
	Salatbar mit Eisberg, Möhre, Radieschen, Gurke und Kräuter-Dressing[1,6,10]		

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