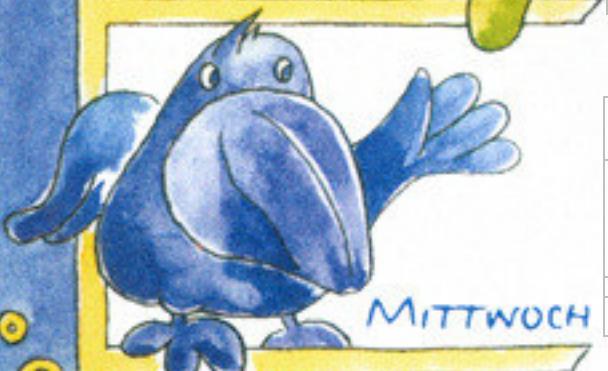
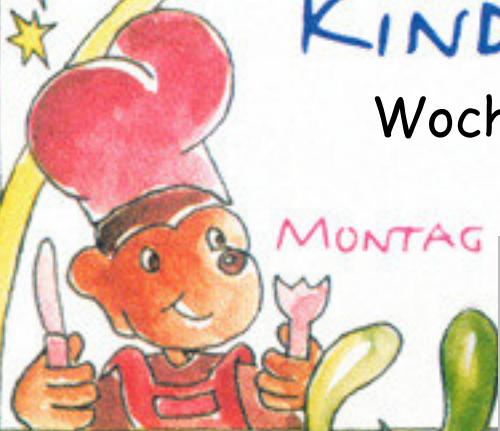


KRÜMELS KINDER KARTE

Woche 45 vom 03.11.-07.11.2025

Schule Teichwiesen



Menü	Extra-Menü für Vegetarier
Hähnchensteak mit karibischer Kokossoße ^{1,4,4a,6,9} Brezelbohnen, Mais, BIO -Gabelspaghetti ^{*4,4a} und Kartoffelpüree ⁶	Paniertes Milchschnitzel ^{1,4,4a,4d,6,12} mit karibischer Kokossoße ^{1,4,4a,6,9} Brezelbohnen, Mais, BIO -Gabelspaghetti ^{*4,4a} und Kartoffelpüree ⁶ Mangojoghurt ⁶ Salatbar bestückt mit roten und gelben Paprika, Möhren, Gurken, Tomaten, Mais, Zwiebeln und verschiedene Soßen ^{1,6,10}

Menü	Extra-Menü für Vegetarier
Kleine Ofenkartoffeln Rustik mit Erbsen-Finger Möhren und Kräuterquark ⁶ (aus Petersilie und Schnittlauch) und BIO -Reis*	---

Menü	Extra-Menü für Vegetarier
Kaiserschmarrn ^{1,4,4a,6}	---
mit Apfelmus ^c und Vanillesoße ⁶	

Menü	Extra-Menü für Vegetarier
Geschnetzeltes aus Bio-Soja ^{*4,4a,6,12}	---
mit Karotten, Erbsen, BIO -Reis* und Spätzle ^{1,4,4a}	

Menü	Extra-Menü für kein Fischesser
3 panierte Fischstäbchen ^{3,4,4a} (MSC, Seelachs)	Eieromelette ^{1,6}
mit Rahmspinat ^{4,4a,6,9} , Süßkartoffelgnocchi und Kartoffeln	mit Rahmspinat ^{4,4a,6,9} , Süßkartoffelgnocchi und Kartoffeln

Unsere Zertifizierungsnr.: *DE-SH-012-12009-B* * Unsere ausgewiesenen Bio-Komponenten entsprechen der EG-Ökoverordnung, zertifiziert durch DE-ÖKO-012. Alle Tofu- und Sojaproducte sind ausschließlich Bio-Produkte.

Die Auflistung der Allergene bezieht sich auf die 14 Hauptauslöser allergischer Lebensmittelreaktionen (Allergien und Unverträglichkeiten). Eine Nennung erfolgt, wenn die vorbezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte 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
4b - enth. Roggen
5 - enth. Krebstiere
7c - enth. Walnuss
7h - enth. Macadamianuss
8 - enth. Schweißdioxid/
(gen-techn-frei)
9 - enth. Sellerie
10 - enth. Senf
11 - enth. Sesam
2 - enth. Erdnüsse
6 - enth. Milch einschl.
7d - enth. Cashewnuß
7e - enth. Pekannuss
Sulfite
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



Die Menüs und Komponenten mit dem "BIO-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.