

KRÜMELS KINDER KARTE

Woche 45 vom 03.11.-07.11.2025

Schule Teichwiesen

MONTAG



Menü

Extra-Menü für Vegetarier

Hähnchensteak	Paniertes Milchschnitzel ^{1,4,4a,4d,6,12}
mit karibischer Kokossoße ^{1,4,4a,6,9} Brechbohnen, Mais, BIO-Gabelspaghetti ^{*4,4a} und Kartoffelpüree ⁶	mit karibischer Kokossoße ^{1,4,4a,6,9} Brechbohnen, 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}	

DIENSTAG



Menü

Extra-Menü für Vegetarier

Kleine Ofenkartoffeln Rustik	---
mit Erbsen-Fingermöhren und Kräuterquark ⁶ (aus Petersilie und Schnittlauch) und BIO-Reis [*]	
Obst	
Salatbar bestückt mit roten und gelben Paprika, Möhren, Gurken, Tomaten, Mais, Zwiebeln und verschiedene Soßen ^{1,6,10}	

Menü

Extra-Menü für Vegetarier

Kaiserschmarrn ^{1,4,4a,6}	---
mit Apfelmus ^C und Vanillesoße ⁶	
Möhrensalat	
Salatbar bestückt mit roten und gelben Paprika, Möhren, Gurken, Tomaten, Mais, Zwiebeln und verschiedene Soßen ^{1,6,10}	

MITTWOCH

Menü

Extra-Menü für Vegetarier

Geschnetzeltes aus Bio-Soja ^{*4,4a,6,12}	---
mit Karotten, Erbsen, BIO-Reis [*] und Spätzle ^{1,4,4a}	
Quark-Früchtemüsl ^{1,4,4d,6}	
Salatbar bestückt mit roten und gelben Paprika, Möhren, Gurken, Tomaten, Mais, Zwiebeln und verschiedene Soßen ^{1,6,10}	

DONNERSTAG



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
Obst	
Salatbar bestückt mit roten und gelben Paprika, Möhren, Gurken, Tomaten, Mais, Zwiebeln und verschiedene Soßen ^{1,6,10}	

FREITAG



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

Die Menüs und Komponenten mit 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 vorbezeichneten 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 Konservierungsmittel
C - mit Antioxidationsmittel
D - mit Geschmacksverstärker
E - geschwefelt

F - geschwärzt
G - mit Phosphat
H - mit Süßungsmittel
J - gewachst