

KRÜMELS KINDER KARTE

Woche 50 vom 08.12.-12.12.2025

Schule Teichwiesen

MONTAG



Menü

Extra-Menü für Vegetarier

Blumenkohl-Käse-Medaillon^{1,4,4a,6,9}

mit Cajun-Kokossoße^{1,4,4a,6,9}
Mais, Erbsen, Kartoffeln
und Knopfnudeln^{1,4,4a,4e}

Schokopudding⁵

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

DIENSTAG



Menü

Extra-Menü für Vegetarier

Orientalische Gemüse-Tajine
aus Karotten, Kartoffeln, Paprika^{4,4a,9}

mit Couscous^{4,4a,9}

3 Blumenkohl-Falafelbällchen¹¹
und Minz-Joghurt⁶



Schoko-Weihnachtsmann^{6,12}

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

Menü

Extra-Menü für Vegetarier

4 Chicken Nuggets^{4,4a,9}

**4 Vegt. Valess
Nuggets^{1,4,4a,4d,6}**
(auf Milchbasis)

mit Ketchup, Kartoffeln
Rustik und Kartoffelpüree⁶

mit Ketchup, Kartoffeln
Rustik und Kartoffelpüree⁶

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

Sojabolognese^{4,4a,12}
aus BIO-Soja^{*12}

mit Bohnen, Erbsen,
BIO-Gabelspaghetti^{*4,4a}
und BIO-Reis^{*}



Bananenquark⁵

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)

**2 panierte
Gemüsestäbchen^{1,4,4a,6,9}** (aus
Karotten, Brokkoli, Mais, Sellerie⁹,
Käse⁶)

mit Rahmspinat^{4,4a,6,9}
Kräutersahnesoße^{4,4a,6,9}, Mais,
Süßkartoffelgnocchi und
Kartoffeln

mit Rahmspinat^{4,4a,6,9}
Kräutersahnesoße^{4,4a,6,9}, Mais,
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 -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.



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 Zusatz 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