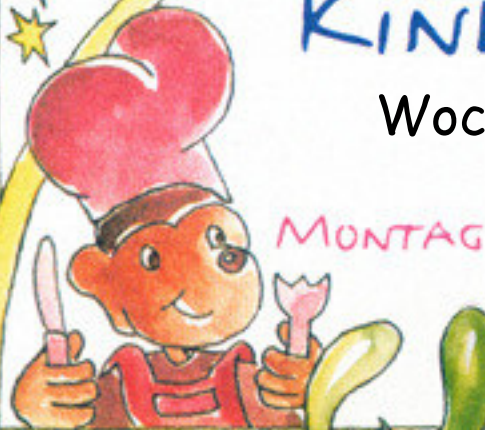


KRÜMELS KINDER KARTE

Woche 51 vom 15.12.-19.12.2025

Schule Teichwiesen



MONTAG

Menü

Extra-Menü für Vegetarier

Vegane Knusperfrikadelle^{1,4a}
(aus Weizenprotein)

mit vegetarischer
Rahmsoße^{4,4a,6,9}
Erbsen, Blumenkohl,
Kartoffelpüree⁶ und
Kartoffeln



Milchreis⁶

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



DIENSTAG



Menü

Extra-Menü für Vegetarier

Hähnchensteak

Paniertes

Milchschnitzel^{1,4,4a,4d,6,12}

mit milder Paprika-
frischkäsesoße^{1,4,4a,6,9} Mais,
Schupfnudeln^{1,4,4a} und
BIO-Rigatoni^{4,4a}



mit milder Paprika-
frischkäsesoße^{1,4,4a,6,9} Mais,
Schupfnudeln^{1,4,4a} und
BIO-Rigatoni^{4,4a}



Obst

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



Menü

Extra-Menü für kein
Fischesser

Lachsriegel^{3,9} (Aquakultur)
ACHTUNG: kann Gräten enthalten

**Vegane panierte
Fischfrikadelle^{4,4a,4b,10}**

mit Kräuter-Sahnesoße^{4,4a,6,9}
Möhren, Kartoffelofengemüse
und BIO-Reis^{4,4a}



mit Kräuter-Sahnesoße^{4,4a,6,9}
Möhren, Kartoffelofengemüse
und BIO-Reis^{4,4a}



Erdbeerquark⁶

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



Menü

Extra-Menü für Vegetarier

No Chicken-Patty^{4,4a,4d,9,12}
(aus Weizenprotein)

mit Tomatenfrisch-
käsesoße^{1,4,4a,6,9} Balkangemüse,
Mais, BIO-Gabelspaghetti^{4,4a}
und Kartoffeln Rustik



Obst

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



DONNERSTAG



Menü

Extra-Menü für Vegetarier

Lange BIO-Spaghetti^{4,4a}

mit Tomatensoße^{4,4a,6}
und Käse⁶ zum drüberstreuen

Gurkensalat

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 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. Weichteiere

A - mit Farbstoff
B - mit Konservierungsmittel
C - mit Antioxidationsmittel
D - mit Geschmacksverstärker
E - geschwefelt

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