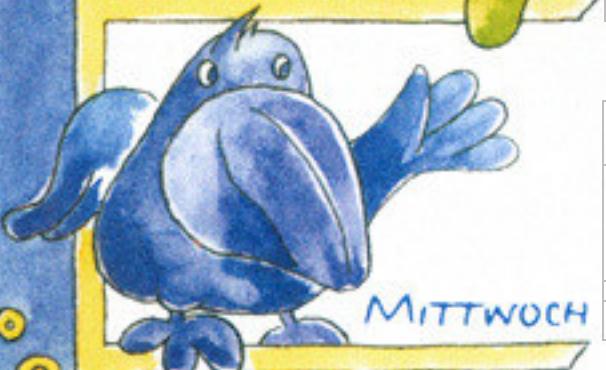
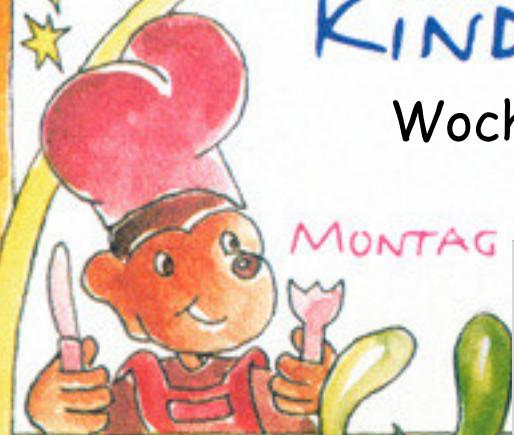


# KRÜMELS KINDER KARTE

Woche 51 vom 15.12.-19.12.2025

## Schule Teichwiesen



Menü	Extra-Menü für Vegetarier
<b>Vegane Knusperfrikadelle<sup>4,4a</sup></b> (aus Weizenprotein)  mit vegetarischer Rahmsoße <sup>4,4a,6,9</sup> Erbsen, Blumenkohl, Kartoffelpüree <sup>6</sup> und Kartoffeln  <b>Milchreis<sup>6</sup></b> Salatbar bestückt mit roten und gelben Paprika, Möhren, Gurken, Tomaten, Mais, Zwiebeln und verschiedene Soßen <sup>1,6,10</sup>	---

Menü	Extra-Menü für Vegetarier
<b>Hähnchensteak</b>  mit milder Paprika- frischkäsesoße <sup>1,4,4a,6,9</sup> Mais, Schupfnudeln <sup>1,4,4a</sup> und  -Rigatoni <sup>4,4a</sup>  <b>Obst</b> Salatbar bestückt mit roten und gelben Paprika, Möhren, Gurken, Tomaten, Mais, Zwiebeln und verschiedene Soßen <sup>1,6,10</sup>	<b>Paniertes</b> <b>Milchschnitzel<sup>1,4,4a,4d,6,12</sup></b>  mit milder Paprika- frischkäsesoße <sup>1,4,4a,6,9</sup> Mais, Schupfnudeln <sup>1,4,4a</sup> und  -Rigatoni <sup>4,4a</sup> 

Menü	Extra-Menü für kein Fischesser
<b>Lachsriegel<sup>3,9</sup> (Aquakultur)</b> <small>ACHTUNG: kann Gräten enthalten</small>  mit Kräuter-Sahnesoße <sup>4,4a,6,9</sup> Möhren, Kartoffelofengemüse und  -Reis*  <b>Erdbeerquark<sup>6</sup></b> Salatbar bestückt mit roten und gelben Paprika, Möhren, Gurken, Tomaten, Mais, Zwiebeln und verschiedene Soßen <sup>1,6,10</sup>	<b>Vegane panierte</b> <b>Fischfrikadelle<sup>4,4a,4b,10</sup></b>  mit Kräuter-Sahnesoße <sup>4,4a,6,9</sup> Möhren, Kartoffelofengemüse und  -Reis*

Menü	Extra-Menü für Vegetarier
<b>No Chicken-Patty<sup>4,4a,4d,9,12</sup></b> (aus Weizenprotein)  mit Tomatenfrisch- käsesoße <sup>1,4,4a,6,9</sup> Balkangemüse,  -Gabelspaghetti <sup>4,4a</sup> und Kartoffeln Rustik  <b>Obst</b> Salatbar bestückt mit roten und gelben Paprika, Möhren, Gurken, Tomaten, Mais, Zwiebeln und verschiedene Soßen <sup>1,6,10</sup>	---

Menü	Extra-Menü für Vegetarier
<b>Lange -Spaghetti<sup>*4,4a</sup></b>  mit Tomatensoße <sup>4,4a,6</sup> und Käse <sup>6</sup> zum drüberstreuen  <b>Gurkensalat</b> Salatbar bestückt mit roten und gelben Paprika, Möhren, Gurken, Tomaten, Mais, Zwiebeln und verschiedene Soßen <sup>1,6,10</sup>	---

Unsere Zertifizierungsnr.: \*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 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
- 12 - enth. Soja
- A - mit Farbstoff
- 2 - enth. Erdnüsse
- 6 - enth. Milch einschl.
- 7d - enth. Cashewnuss
- 8 - enth. Schwefeldioxid/  
(gen-techn-frei)
- B - mit Konservierungsstoff
- 3 - enth. Fisch
- 4c - enth. Gerste
- 7e - enth. Pekannuss
- Sulfite
- C - mit Antioxidationsmittel
- 4d - enth. Hafer
- 7f - enth. Paranuss
- 9 - enth. Sellerie
- D - mit Geschmacksverstärker
- 4e - enth. Dinkel
- 7g - enth. Pistazie
- 10 - enth. Senf
- E - geschwefelt
- 4a - enth. Gluten
- 7a - enth. Mandeln
- 11 - enth. Sesam
- F - geschwärzt
- 4a - enth. Weizen
- 4f - enth. Kamut
- 7b - enth. Haselnuss
- G - mit Phosphat
- H - mit Süßungsmittel
- J - gewachst



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.