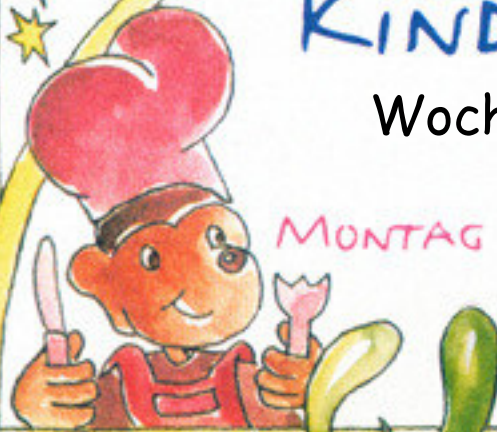


# KRÜMELS KINDER KARTE

Woche 49 vom 01.12.-05.12.2025

Schule Teichwiesen

MONTAG



Menü

Extra-Menü für Vegetarier

-Gabelspaghetti* <sup>4,4a</sup>	---
mit Tomatensoße <sup>4,4a,6</sup> und Käse <sup>6</sup> zum drüberstreuen	
Vanillejoghurt <sup>6</sup>	
Salatbar bestückt mit roten und gelben Paprika, Möhren, Gurken, Tomaten, Mais, Zwiebeln und verschiedene Soßen <sup>1,6,10</sup>	

DIENSTAG



Menü

Extra-Menü für Vegetarier

-Rigatoni* <sup>4,4a</sup>	---
mit veganer Bolognaise <sup>4,4a</sup> (aus Erbsenprotein)	
und  -Vollkornspiralen* <sup>4,4a</sup>	
Obst	
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>Crispy No Chicken-schnitzel</b> <sup>4,4a,4d,9,12</sup> (aus Pflanzenprotein)	---
mit vegetarischer Rahmsoße <sup>4,4a,6,9</sup>	
Bohnen, Karotten,  -Reis* und Kartoffeln	
Kirschquark <sup>4</sup>	
Salatbar bestückt mit roten und gelben Paprika, Möhren, Gurken, Tomaten, Mais, Zwiebeln und verschiedene Soßen <sup>1,6,10</sup>	

MITTWOCH



Menü

Extra-Menü für Vegetarier

<b>Hähnchen-geschnetzeltes</b> <sup>4,4a,6,9</sup>	<b>Vegt. Valessge-schnetzeltes</b> <sup>1,4,4a,4d,6,9</sup> (auf Milchbasis)
mit Mais, Brokkoli, Couscous <sup>4,4a</sup> und Knopfnudeln <sup>1,4,4a,4e</sup>	mit Mais, Brokkoli, Couscous <sup>4,4a</sup> und Knopfnudeln <sup>1,4,4a,4e</sup>
Obst	
Salatbar bestückt mit roten und gelben Paprika, Möhren, Gurken, Tomaten, Mais, Zwiebeln und verschiedene Soßen <sup>1,6,10</sup>	

DONNERSTAG



Menü

Extra-Menü für kein Fischesser

<b>Panierte Lachsschnitte</b> <sup>3,4,4a,10</sup> (Aquakultur)	<b>Vegane Fischfrikadelle</b> <sup>4,4a,4b,10</sup>
mit Kräuterquark <sup>6</sup> (aus Petersilie und Schnittlauch), Kartoffelpüree <sup>6</sup> und  -Reis*	mit Kräuterquark <sup>6</sup> (aus Petersilie und Schnittlauch), Kartoffelpüree <sup>6</sup> und  -Reis*
Paprikastick	
Salatbar bestückt mit roten und gelben Paprika, Möhren, Gurken, Tomaten, Mais, Zwiebeln und verschiedene Soßen <sup>1,6,10</sup>	

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/Sulfit  
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