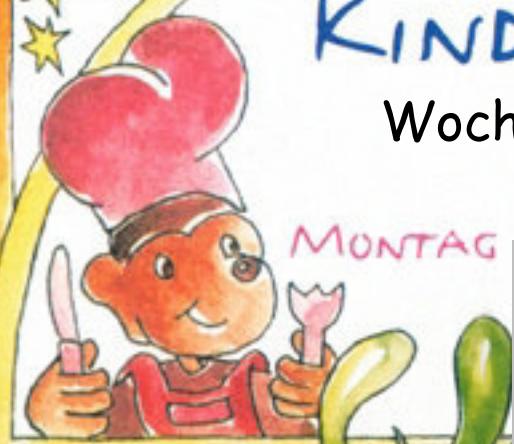


KRÜMELS KINDER KARTE

Woche 08 vom 16.02.-20.02.2026

Schule Teichwiesen



Menü

-Gabelspaghetti ^{4,4a}	---
mit Tomatensoße ^{4,4a,6} und Käse ⁶ zum drüberstreuen	

Vanillejoghurt⁶
Salatbar bestückt mit roten und gelben Paprika, Möhren, Gurken, Tomaten, Mais, Zwiebeln und verschiedene Soßen^{1,6,10}

Menü

-Rigatoni ^{4,4a} oder -Vollkornspiralen ^{4,4a}	-Rigatoni ^{4,4a} oder -Vollkornspiralen ^{4,4a}
mit Rinderbolognaisse ^{4,4a}	mit veganer Bolognaisse ^{4,4a} (aus Erbsenprotein)

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

Menü

-Schnetterlingsnudeln ^{4,4a}	---
mit Käsesoße ^{1,4,4a,6,9} oder Tomatenfrischkäsesoße ^{1,4,4a,6,9}	

Kirschquark⁶
Salatbar bestückt mit roten und gelben Paprika, Möhren, Gurken, Tomaten, Mais, Zwiebeln und verschiedene Soßen^{1,6,10}

Menü

3 kleine Pfannkuchen ^{1,4,4a,6}	---
mit Apfelmus ^c und Vanillesoße ⁶	

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

PanierteLachsschnitte ^{3,4,4a,10} (Aquakultur)	Vegane Fischfrikadelle ^{4,4a,4b,10}
mit Kräuterquark ⁶ (aus Petersilie und Schnittlauch) Kartoffelpüree ⁶ oder -Reis*	mit Kräuterquark ⁶ (aus Petersilie und Schnittlauch) Kartoffelpüree ⁶ oder -Reis*

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

Unsere Zertifizierungsnummer: DE-SH-012-12009-B • Unsere ausgewiesenen Bio-Komponenten entsprechen der Verordnung nach Bio-AHVV zertifiziert durch DE-ÖKO-012

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

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.

