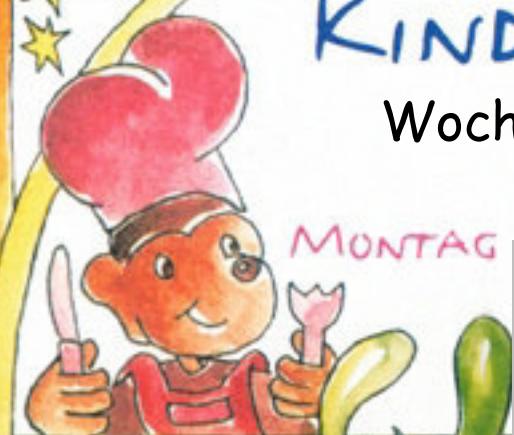


# KRÜMELS KINDER KARTE

Woche 07 vom 09.02.-13.02.2026

## Schule Teichwiesen



Menü	Extra-Menü für Vegetarier
<b>Crispy No Chicken-Schnitzel<sup>1, 4a, 4d, 9, 12</sup> (aus Pflanzenprotein)</b> mit vegetarischer Soße <sup>1, 4a, 6, 9</sup> Mais, Brokkoli, Röstkartoffeln und Kartoffeln	---
Vanillepudding <sup>6</sup> 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>Vegetarisches Frikassee aus Valess auf Milchbasis<sup>1, 4, 4a, 4d, 6, 9</sup></b> mit Erbsen, Karotten,  -Reis* oder  -Vollkornreis*	---
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>4 Kartoffelpuffer<sup>1, 4, 4a, 4d, 9</sup></b> mit Apfelmus <sup>c</sup> und Zimt/Zucker	---
Mandarinenquark <sup>6</sup> Salatbar bestückt mit roten und gelben Paprika, Möhren, Gurken, Tomaten, Mais, Zwiebeln und verschiedene Soßen <sup>1, 6, 10</sup>	 

Menü	Extra-Menü für kein Fischesser
<b>Panierte Lachsschnitte<sup>3, 4, 4a, 10</sup> (Aquakultur)</b> mit Petersiliensoße <sup>4, 4a, 6, 9</sup> , Kartoffeln oder Kartoffelpüree <sup>6</sup>	<b>Karotten Rustikal</b> mit Petersiliensoße <sup>4, 4a, 6, 9</sup> , Kartoffeln oder Kartoffelpüree <sup>6</sup>
Gurkenstück 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>Rindfleisch Cheeseburger<sup>10</sup> zum selber bauen</b> Hamburgerbrötchen <sup>4, 4a, 11</sup> , Käse <sup>6</sup> , Ketchup und Gurkenscheiben <sup>10, H</sup>	<b>"No Beef Cheeseburger" zum selber bauen<sup>4, 4a, 4c, 12, A, C</sup> (aus Pflanzenprotein)</b> Hamburgerbrötchen <sup>4, 4a, 11</sup> , Käse <sup>6</sup> , Ketchup und Gurkenscheiben <sup>10, H</sup>
Quarkbällchen <sup>1, 4, 4a, 6</sup> Salatbar bestückt mit roten und gelben Paprika, Möhren, Gurken, Tomaten, Mais, Zwiebeln und verschiedene Soßen <sup>1, 6, 10</sup>	 

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

Die Menüs und Komponenten mit dem "Schulen" und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert.



EG-Oko-Zertifizierung

Die Auflistung der Allergene bezieht sich auf die 14 Hauptauslöser allergischer Lebensmittelreaktionen (Allergen 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
- 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/
- B - mit Konservierungsstoff
- 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