

KRÜMELS KINDER KARTE

Woche 07 vom 09.02.-13.02.2026

Schule Teichwiesen

MONTAG



Menü

Extra-Menü für Vegetarier

Crispy No Chicken-Schnitzel^{4,4a,4d,9,12}
(aus Pflanzenprotein)
mit vegetarischer Soße^{4,4a,6,9}
Mais, Brokkoli, Röstkartoffeln
und Kartoffeln

Vanillepudding⁶

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



DIENSTAG



Menü

Extra-Menü für Vegetarier

Vegetarisches Frikassee
aus Vales auf
Milchbasis^{1,4,4a,4d,6,9}
mit Erbsen, Karotten,
-Reis* oder

-Vollkornreis*

Obst

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



Menü

Extra-Menü für Vegetarier

4 Kartoffel-puffer^{1,4,4a,4d,9}
mit Apfelmus^c und
Zimt/Zucker

Mandarinenquark⁶

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



MITTWOCH



Menü

Extra-Menü für kein
Fischesser

Panierte Lachsschnitte^{3,4,4a,10}
(Aquakultur)
mit Petersiliensoße^{4,4a,6,9},
Kartoffeln oder
Kartoffelpüree⁶



Karotten Rustikal
mit Petersiliensoße^{4,4a,6,9},
Kartoffeln oder
Kartoffelpüree⁶

Gurkenstick

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



DONNERSTAG



Menü

Extra-Menü für Vegetarier

Rindfleisch Cheeseburger¹⁰
zum selber bauen

Hamburgerbrötchen^{4,4a,11},
Käse⁶, Ketchup und
Gurkenscheiben^{10,H}

„No Beef Cheeseburger“
zum selber bauen^{4,4a,4c,12,A,C}
(aus Pflanzenprotein)

Hamburgerbrötchen^{4,4a,11}
Käse⁶, Ketchup und
Gurkenscheiben^{10,H}



Quarkbällchen^{1,4,4a,6}

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 Verordnung nach Bio-AHVV zertifiziert durch DE-ÖKO-012

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. Weichtiere

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

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