

# KRÜMELS KINDER KARTE

Woche 09 vom 23.02.-27.02.2026

## Schule Teichwiesen



Menü	Extra-Menü für Vegetarier
<b>Hähnchenbrustspieß</b> mit Cajun-Kokossoße <sup>1,4,4a,6,9</sup> Mais, Erbsen, Kartoffeln und Knopfnudeln <sup>1,4,4a,4e</sup>	<b>Blumenkohl-Käse-Medaillon</b> <sup>1,4,4a,6,9</sup> mit Cajun-Kokossoße <sup>1,4,4a,6,9</sup> Mais, Erbsen, Kartoffeln und Knopfnudeln <sup>1,4,4a,4e</sup>
Schokopudding <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>4 Sojabällchen</b> <sup>12</sup> mit Käsesoße <sup>1,4,4a,6,9</sup> oder Tomatensoße <sup>4,4a,6</sup> , Karotten, <b>BIO</b> -Reis* und Kartoffelpüppchen <sup>1,4,4a</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>BIO</b> -Vollkornspaghetti <sup>4,4a</sup> oder <b>BIO</b> -Farfalle <sup>4,4a</sup> mit Brokkolioße <sup>4,4a,6,9</sup> oder Tomatensoße <sup>4,4a,6</sup>	---
Möhrensalat	
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>Eieromelette</b> <sup>1,6</sup> mit holländischer Soße <sup>1,4,4a,6,9</sup> Erbsen, Bohnen, <b>BIO</b> -Reis* und Röstkartoffeln	---
Bananenquark <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>3 panierte Fischstäbchen</b> <sup>3,4,4a</sup> (MSC, Seelachs) mit Rahmspinat <sup>4,4a,6,9</sup> Kräutersahnesoße <sup>4,4a,6,9</sup> , Mais, Süßkartoffeln und Kartoffeln	<b>2 panierte Gemüsestäbchen</b> <sup>1,4,4a,6,9</sup> (aus Karotten, Brokkoli, Mais, Sellerie <sup>9</sup> , Käse*) mit Rahmspinat <sup>4,4a,6,9</sup> Kräutersahnesoße <sup>4,4a,6,9</sup> , Mais, Süßkartoffeln und Kartoffeln
Obst	
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 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  
B - mit Konservierungsstoff  
C - mit Antioxidationsmittel  
D - mit Geschmacksverstärker  
E - geschwefelt  
2 - enth. Erdnüsse  
6 - enth. Milch einschl.  
7d - enth. Cashewnuss  
8 - enth. Schwefeloxid/  
gen-techn.-frei  
G - mit Phosphat  
H - mit Süßungsmittel  
3 - enth. Fisch  
4c - enth. Gerste  
Laktose  
7e - enth. Pekannuss  
Sulfite  
13 - enth. Lupinen  
9 - enth. Sellerie  
10 - enth. Senf  
11 - enth. Sesam  
F - geschwärzt  
J - gewachst  
4 - enth. Gluten  
4d - enth. Hafer  
7 - enth. Schalenfrüchte  
7f - enth. Paranuss  
12 - enth. Weichtiere  
D - mit Geschmacksverstärker  
E - geschwefelt  
4a - enth. Weizen  
4e - enth. Dinkel  
7a - enth. Mandeln  
7g - enth. Pistazie  
14 - enth. Weichtiere  
F - geschwärzt  
G - mit Phosphat  
H - mit Süßungsmittel  
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.

