

# KRÜMELS KINDER KARTE

Woche 11 vom 09.03.-13.03.2026

Schule Teichwiesen

MONTAG



Menü	Extra-Menü für Vegetarier
<b>Tomaten-Cremesuppe</b> <sup>4,4a,6</sup>	---
mit Muschelnudeln <sup>4,4a</sup> und einem Baguettebrötchen <sup>4,4a</sup>	
Grießpudding <sup>4,4a,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 kein Fischesser
<b>Panierte Fischfrikadelle</b> <sup>3,4,4a</sup> (MSC, Seelachs)	<b>Vegane Panierte Fischfrikadelle</b> <sup>4,4a,4b,10</sup>
mit gelben und roten Karotten, Erbsen, kleinen Ofenkartoffeln oder -Reis* und Sour Creme <sup>1,6,10</sup>	mit gelben und roten Karotten, Erbsen, kleinen Ofenkartoffeln oder -Reis* und Sour Creme <sup>1,6,10</sup>
Obst	
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>Kaiserschmarrn</b> <sup>1,4,4a,6</sup>	---
mit Apfelmus <sup>c</sup> und Vanillesoße <sup>6</sup>	
Mandarinenquark <sup>4</sup>	
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 Vegetarier
<b>Sojageschnetzeltes aus BIO-Soja</b> <sup>4,4a,6,12</sup>	---
mit Erbsen, mediterranem Pfannengemüse <sup>9</sup> , Knopfnudeln <sup>1,4,4a,4e</sup> und -Reis*	
Obst	
Salatbar bestückt mit roten und gelben Paprika, Möhren, Gurken, Tomaten, Mais, Zwiebeln und verschiedene Soßen <sup>1,6,10</sup>	



FREITAG

Menü	Extra-Menü für Vegetarier
<b>Geflügelbratwurst</b> <sup>6,9</sup>	<b>Vegetarische Bratwurst</b> <sup>1,4,4a</sup>
mit Ketchupsoße <sup>9,10</sup> , Röstkartoffeln und Kartoffelpüree <sup>6</sup>	mit Ketchupsoße <sup>9,10</sup> , Röstkartoffeln und Kartoffelpüree <sup>6</sup>
Gurkensalat	
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 -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 vorbeschriebenen 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 (gen-tech-frei) | A - mit Farbstoff            | F - geschwärzt        |
| 2 - enth. Erdnüsse | 4c - enth. Gerste | 6 - enth. Milch einschl. Laktose | 7d - enth. Cashewnuss | 8 - enth. Schwefeldioxid/Sulfite | (gen-tech-frei)                 | B - mit Konservierungsstoff  | G - mit Phosphat      |
| 3 - enth. Fisch    | 4d - enth. Hafer  | 7 - enth. Schalenfrüchte         | 7e - enth. Pekannuss  | 9 - enth. Sellerie               | 13 - enth. Lupinier             | C - mit Antioxidationsmittel | H - mit Süßungsmittel |
| 4 - enth. Gluten   | 4e - enth. Dinkel | 7a - enth. Mandeln               | 7f - enth. Paranuss   | 10 - enth. Senf                  | 14 - enth. Weichtiere           | D - mit Geschmacksverstärker | J - gewachst          |
| 4a - enth. Weizen  | 4f - enth. Kamut  | 7b - enth. Haselnuss             | 7g - enth. Pistazie   | 11 - enth. Sesam                 |                                 | E - geschwefelt              |                       |