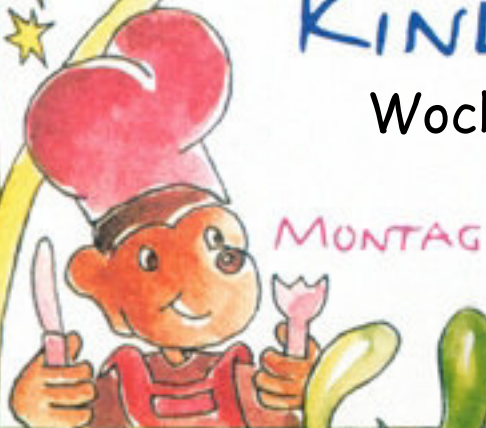





# KRÜMELS KINDER KARTE

Woche 10 vom 02.03.-06.03.2026

## Schule Teichwiesen



MONTAG



| Menü  | Extra-Menü für Vegetarier |
|---|---------------------------|
| <b>Vegane Knusperfrikadelle<sup>4,4a</sup></b><br>(aus Weizenprotein)   | ---                       |
| mit vegetarischer<br>Rahmsoße <sup>4,4a,6,9</sup><br>Erbsen, Blumenkohl,<br>Kartoffelpüree <sup>6</sup> und<br>Kartoffeln              |                           |
| Milchreis <sup>6</sup>   |                           |
| Salatbar bestückt mit roten und gelben Paprika, Möhren, Gurken, Tomaten, Mais,<br>Zwiebeln und verschiedene Soßen <sup>1,6,10</sup>  |                           |







DIENSTAG



| Menü   | Extra-Menü für Vegetarier |
|--|---------------------------|
| <b>3 kleine<br/>Pfannkuchen<sup>1,4,4a,6</sup></b>   | ---                       |
| mit Apfelmus <sup>6</sup> und<br>Erdbeersoße   |                           |
| Obst   |                           |
| Salatbar bestückt mit roten und gelben Paprika, Möhren, Gurken, Tomaten, Mais,<br>Zwiebeln und verschiedene Soßen <sup>1,6,10</sup>  |                           |






MITTWOCH

| Menü   | Extra-Menü für kein<br>Fischesser  |
|--|--|
| <b>Lachsriegel<sup>3,9</sup> (Aquakultur)</b><br><small>ACHTUNG: kann Gräten enthalten</small>   | <b>Vegane panierte<br/>Fischfrikadelle<sup>4,4a,4b,10</sup></b>  |
| mit Kräuter-Sahnesoße <sup>4,4a,6,9</sup><br>Rahmspinat <sup>4,4a,6,9</sup> , Möhren,<br>Kartoffelofengemüse<br>und  -Reis <sup>*</sup>  | mit Kräuter-Sahnesoße <sup>4,4a,6,9</sup><br>Rahmspinat <sup>4,4a,6,9</sup> , Möhren,<br>Kartoffelofengemüse<br>und  -Reis <sup>*</sup>  |
| Erdbeerquark <sup>6</sup>   |  |
| Salatbar bestückt mit roten und gelben Paprika, Möhren, Gurken, Tomaten, Mais,<br>Zwiebeln und verschiedene Soßen <sup>1,6,10</sup>   |  |








DONNERSTAG



| Menü  | Extra-Menü für Vegetarier |
|---|---------------------------|
| <b>No Chicken-Patty<sup>4,4a,4d,9,12</sup></b><br>(aus Weizenprotein)   | ---                       |
| mit Tomatenfrisch-<br>käsesoße <sup>1,4,4a,6,9</sup> Balkangemüse,<br>Mais,  -Gabelspaghetti <sup>*4,4a</sup><br>und Kartoffeln Rustik |                           |
| Obst   |                           |
| Salatbar bestückt mit roten und gelben Paprika, Möhren, Gurken, Tomaten, Mais,<br>Zwiebeln und verschiedene Soßen <sup>1,6,10</sup>  |                           |



FREITAG

| Menü   | Extra-Menü für Vegetarier  |
|--|--|
| <b>Chili con Carne vom<br/>Rind<sup>4,4a,9</sup></b>   | <b>Chili sin Carne<sup>4,4a,9,12</sup> mit<br/>BIO-Soja<sup>*12</sup></b>  |
| mit  -Reis <sup>*</sup><br>und  -Vollkornreis <sup>*</sup>  | mit  -Reis <sup>*</sup> und<br> -Vollkornreis <sup>*</sup>  |
| Gurkensalat   |  |
| Salatbar bestückt mit roten und gelben Paprika, Möhren, Gurken, Tomaten, Mais,<br>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
- 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/Sulfit
- 9 - enth. Sellerie
- 10 - enth. Senf
- 11 - enth. Sesam

- 12 - enth. Soja (gen-tech-frei)
- 13 - enth. Lupinier
- 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