

KRÜMELS KINDER KARTE

Woche 12 vom 16.03.-20.03.2026

Schule Teichwiesen

MONTAG



Menü

Extra-Menü für Vegetarier

Knusperfrikadelle^{4,4a} (aus Weizenprotein)	---
mit vegetarischer Rahmsoße ^{4,4a,6,9} Fingermöhren, Blumenkohl, Kartoffelgratin ⁶ und Kartoffeln	
Erdbeeryoghurt ⁶	
Salatbar bestückt mit roten und gelben Paprika, Möhren, Gurken, Tomaten, Mais, Zwiebeln und verschiedene Soßen ^{1,6,10}	

DIENSTAG



Menü

Extra-Menü für Vegetarier

BIO -Spiralnudeln^{4,4a} oder BIO -Vollkornspiralen^{4,4a}	---
mit veganer Bolognese ^{4,4a} (aus Erbsenprotein)	
Obst	
Salatbar bestückt mit roten und gelben Paprika, Möhren, Gurken, Tomaten, Mais, Zwiebeln und verschiedene Soßen ^{1,6,10}	

Menü

Extra-Menü für Vegetarier

Paniertes No Chicken Steak^{4,4a,4d,9,12} (aus Weizenprotein)	---
mit Champignonrahmsoße ^{4,4a,6} Erbsen, Romanesco, Kartoffelpüree ⁶ und Schupfnudeln ^{1,4,4a}	
Aprikosenquark ⁶	
Salatbar bestückt mit roten und gelben Paprika, Möhren, Gurken, Tomaten, Mais, Zwiebeln und verschiedene Soßen ^{1,6,10}	

MITTWOCH



Menü

Extra-Menü für Vegetarier

Hähnchenkeule	3 Vegane Nuggets^{4,4a} (aus Weizenprotein)
mit Rahmsoße ^{4,4a,6,9} Kohlrabi, Rotkohl ^{4,4a} , Knopfnudeln ^{1,4,4a,4e} und BIO -Reis [*]	mit Rahmsoße ^{4,4a,6,9} Kohlrabi, Rotkohl ^{4,4a} , Knopfnudeln ^{1,4,4a,4e} und BIO -Reis [*]
Obst	
Salatbar bestückt mit roten und gelben Paprika, Möhren, Gurken, Tomaten, Mais, Zwiebeln und verschiedene Soßen ^{1,6,10}	

DONNERSTAG



Menü

Extra-Menü für kein
Fischesser

Panierte Lachsschnitte^{3,4,4a,10} (Aquakultur)	Blumenkohl-Käse- Medaillon^{1,4,4a,6,9}
mit Kräuterquark ⁶ (aus Petersilie und Schnittlauch), kleine Ofenkartoffeln und Kartoffelpüree ⁶	mit Petersiliensoße ^{4,4a,6,9} , kleinen Ofenkartoffeln und Kartoffelpüree ⁶
Möhrensalat	
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 "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 Konservierungsmittel
C - mit Antioxidationsmittel
D - mit Geschmacksverstärker
E - geschwefelt

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