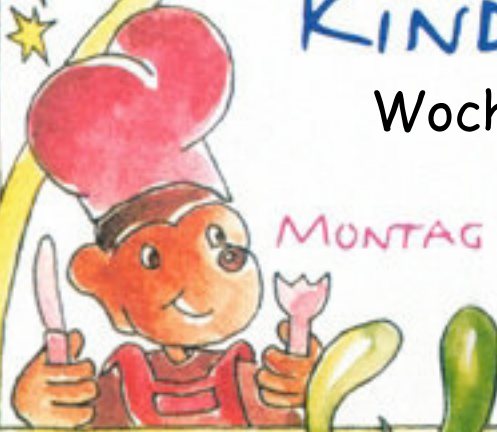


# KRÜMELS KINDER KARTE

Woche 15 vom 06.04.-10.04.2026

Schule Teichwiesen

MONTAG



Menü

Extra-Menü für Vegetarier

---	---

DIENSTAG



Menü

Extra-Menü für Vegetarier

<b>Kleine Ofenkartoffeln Rustik</b> mit Erbsen-Fingermöhren und Kräuterquark <sup>6</sup> (aus Petersilie und Schnittlauch) oder -Reis*	
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>Kaiserschmarrn<sup>1, 4.a, 6</sup></b> mit kaltem Apfelmus <sup>c</sup> und Vanillesoße <sup>6</sup>	---
Möhrensalat	
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>Rindergulasch<sup>1, 4.a, 6, 9</sup></b> mit Karotten, Erbsen, -Reis* und Spätzle <sup>1, 4.a</sup>	<b>Geschnetzeltes aus Bio-Soja<sup>4, 4.a, 6, 12</sup></b> mit Karotten, Erbsen, -Reis* und Spätzle <sup>1, 4.a</sup>
Quark-Früchtemüsli <sup>1, 4.a, 6</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 kein Fischesser

<b>3 panierte Fischstäbchen<sup>3, 4, 4.a</sup> (MSC, Seelachs)</b> mit Rahmspinat <sup>4, 4.a, 6, 9</sup> , Süßkartoffelgnocchi und Kartoffeln	<b>Eieromelette<sup>1, 6</sup></b> mit Rahmspinat <sup>4, 4.a, 6, 9</sup> , Süßkartoffelgnocchi und Kartoffeln
Obst	
Salatbar bestückt mit roten und gelben Paprika, Möhren, Gurken, Tomaten, Mais, Zwiebeln und verschiedene Soßen <sup>1,6,10</sup>	

FREITAG



Unsere Zertifizierungsnummer: DE-SH-012-12009-B • Unsere ausgewiesenen Bio-Komponenten entsprechen der EG-Ökoverordnung, 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