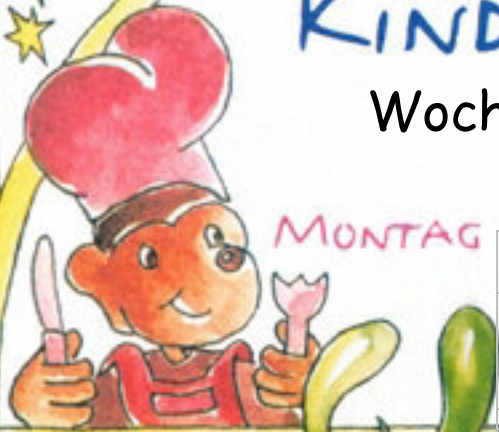


KRÜMELS KINDER KARTE

Woche 17 vom 20.04.-24.04.2026

Schule Teichwiesen

MONTAG



Menü	Extra-Menü für Vegetarier
- Gabelspaghetti* ^{4,4a}	---
mit Tomatensoße ^{4,4a,6} und Käse ⁶ zum drüberstreuen	
Erdbeerjoghurt ⁶	
Salatbar bestückt mit roten und gelben Paprika, Möhren, Gurken, Tomaten, Mais, Zwiebeln und verschiedene Soßen ^{1,6,10}	

DIENSTAG



Menü	Extra-Menü für kein Fischesser
3 panierte Fischstäbchen ^{3,4,4a} (MSC, Seelachs)	2 Panierte Gemüestäbchen ^{1,4,4a,6,9} (aus Karotten, Brokkoli, Mais, Sellerie und Käse ⁹)
mit Tomatenfrischkäsesoße ^{1,4,4a,6,9} , Ketchup, Kartoffelpüree ⁶ und -Reis*	mit Tomatenfrischkäsesoße ^{1,4,4a,6,9} , Ketchup, Kartoffelpüree ⁶ und -Reis*
Gurkensalat	
Salatbar bestückt mit roten und gelben Paprika, Möhren, Gurken, Tomaten, Mais, Zwiebeln und verschiedene Soßen ^{1,6,10}	



MITTWOCH

Menü	Extra-Menü für Vegetarier
4 Chicken Nuggets ^{4,4a,9}	4 Vales Nuggets ^{1,4,4a,4d,6} auf Milchbasis
mit „süß-saurem“ Dip ⁹ Mais, Kartoffelwedges und Kartoffelpüree ⁶	mit „süß-saurem“ Dip ⁹ Mais, Kartoffelwedges und Kartoffelpüree ⁶
Obst	
Salatbar bestückt mit roten und gelben Paprika, Möhren, Gurken, Tomaten, Mais, Zwiebeln und verschiedene Soßen ^{1,6,10}	



DONNERSTAG

Menü	Extra-Menü für Vegetarier
3 American Pancakes ^{1,4,4a,6}	---
mit Kirschkompott und kaltem Apfelmus ^C	
Pfirsichquark ⁶	
Salatbar bestückt mit roten und gelben Paprika, Möhren, Gurken, Tomaten, Mais, Zwiebeln und verschiedene Soßen ^{1,6,10}	



FREITAG

Menü	Extra-Menü für Vegetarier
Milchschnitzel ^{1,4,4a,6,12} „natur“	---
mit grüner Pesto-Sahneseife ^{1,4,4a,6,9} (aus Sonnenblumenkernen, Basilikum und Grana Padano ¹⁵) -Spaghetti* ^{4,4a} oder -Vollkornspaghetti* ^{4,4a}	
Obst	
Salatbar bestückt mit roten und gelben Paprika, Möhren, Gurken, Tomaten, Mais, Zwiebeln und verschiedene Soßen ^{1,6,10}	

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 vorbezichneten 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 | 6 - enth. Milch einschl. Laktose | 7d - enth. Cashewnuss | 7e - enth. Pekannuss | 8 - enth. Schwefeldioxid/Sulfite | (gen-tech-frei) | B - mit Konservierungsstoff | G - mit Phosphat |
| 3 - enth. Fisch | 7 - enth. Schalenfrüchte | 7f - enth. Paranuss | 7g - enth. Pistazie | 9 - enth. Sellerie | 13 - enth. Lupinere | C - mit Antioxidationsmittel | H - mit Süßungsmittel |
| 4 - enth. Gluten | 7a - enth. Mandeln | 7g - enth. Pistazie | | 10 - enth. Senf | 14 - enth. Weichtiere | D - mit Geschmacksverstärker | J - gewachst |
| 4a - enth. Weizen | 4f - enth. Kamut | 7b - enth. Haselnuss | | 11 - enth. Sesam | | E - geschwefelt | |