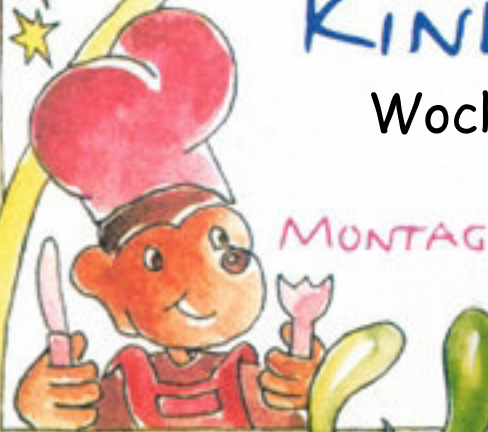


KRÜMELS KINDER KARTE

Woche 26 vom 22.06.-26.06.2026

Schule Teichwiesen



MONTAG

Menü Extra-Menü für Vegetarier

Vegetarische Tortellini^{1, 4, 4a, 6}	---
mit Käsefüllung ⁶ , Sahnesoße ^{4, 4a, 6, 9} , Käsesoße ^{1, 4, 4a, 6, 9} und -Rigatoni ^{*4, 4a}	
Mangojoghurt 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

Rindfleisch-frikadelle^{1, 4, 4a, 9, 10}	Kleine Ofenkartoffeln Rustik
mit roter Soße ^{4, 4a, 6} , kleinen Ofenkartoffeln und -Reis [*]	mit Erbsen-Fingermöhren und Kräuterquark ⁶ (aus Petersilie und Schnittlauch) und -Reis [*]
Obst	
Salatbar bestückt mit roten und gelben Paprika, Möhren, Gurken, Tomaten, Mais, Zwiebeln und verschiedene Soßen ^{1, 6, 10}	



MITTWOCH

Menü Extra-Menü für Vegetarier

Kaiserschmarrn^{1, 4, 4a, 6}	---
mit Apfelmus ^c und Vanillesoße ⁶	
Möhrensalat	
Salatbar bestückt mit roten und gelben Paprika, Möhren, Gurken, Tomaten, Mais, Zwiebeln und verschiedene Soßen ^{1, 6, 10}	



DONNERSTAG

Menü Extra-Menü für Vegetarier

Gemüse-Curry^{4, 4a, 6, 9}	---
aus Blumenkohl, Möhren, Erbsen, Kartoffelspalten und -Reis [*]	
Quark-Früchtemüsli ^{1, 4d, 6}	
Salatbar bestückt mit roten und gelben Paprika, Möhren, Gurken, Tomaten, Mais, Zwiebeln und verschiedene Soßen ^{1, 6, 10}	



FREITAG

Menü Extra-Menü für kein Fischesser

3 panierte Fischstäbchen^{3, 4, 4a} (MSC, Seelachs)	Eieromelette^{1, 6}
mit Rahmspinat ^{4, 4a, 6, 9} , Süßkartoffelgnocchi und Kartoffeln	mit Rahmspinat ^{4, 4a, 6, 9} , Süßkartoffelgnocchi und Kartoffeln
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 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 Konservierungsmittel
C - mit Antioxidationsmittel
D - mit Geschmacksverstärker
E - geschwefelt

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