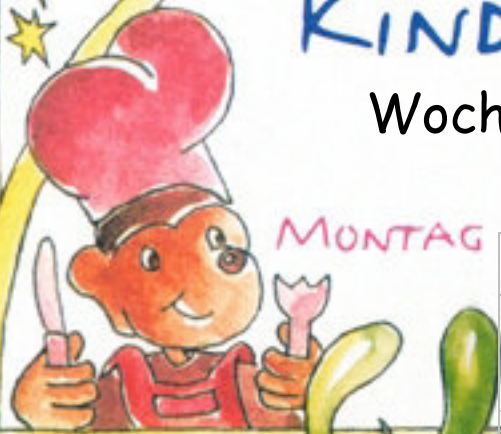


KRÜMELS KINDER KARTE

Woche 23 vom 01.06.-05.06.2026

Schule Teichwiesen



MONTAG

Menü	Extra-Menü für Vegetarier
Pizza Margherita^{4,4a,6}	---
mit Käse ⁶	
Banane	

DIENSTAG



Menü	Extra-Menü für Vegetarier
BIO-Spiralnudeln^{4,4a} oder	---
BIO-Vollkornspiralnudeln^{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}	



MITTWOCH

Menü	Extra-Menü für Vegetarier
Hähnchenmedaillon	Paniertes No Chicken Steak^{4,4a,4d,9,12} (aus Weizenprotein)
mit Champignonrahmsoße ^{4,4a,6} , Erbsen, Romanesco, BIO -Reis* und Schupfnudeln ^{1,4,4a}	mit Champignonrahmsoße ^{4,4a,6} Erbsen, Romanesco, BIO -Reis* 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}	



DONNERSTAG

Menü	Extra-Menü für Vegetarier
BIO-Makkaroni^{4,4a} oder	---
BIO-Vollkornmakkaroni^{4,4a}	
mit Tomatenwürfel in Käsesoße ^{1,4,4a,6,9} und Blattspinat ^{4,4a,6,9}	
Obst	
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)	Blumenkohl-Käse-Medaillon^{1,4,4a,6,9}
mit Petersiliensoße ^{4,4a,6,9} , kleinen Ofenkartoffeln und Kartoffelpüree ⁶	mit Petersiliensoße ^{4,4a,6,9} , kleinen Ofenkartoffeln und Kartoffelpüree ⁶
Knabbermöhren	
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 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
- 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. Lupinene
- 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