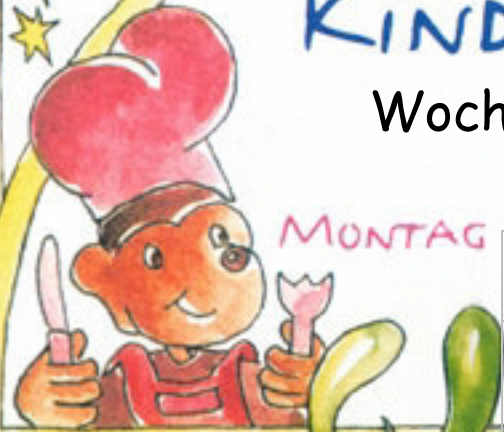


KRÜMELS KINDER KARTE

Woche 24 vom 08.06.-12.06.2026

Schule Teichwiesen

MONTAG



Menü

Extra-Menü für Vegetarier

2 Panierte Gemüsestäbchen ^{1,4,4a,6,9} (aus Karotten, Brokkoli, Mais, Sellerie ² , Käse ³)	---
mit Rahmspinat ^{4,4a,6,9} , Holländische Soße ^{1,4,4a,6,9} , BIO-Reis* und Kartoffeln	
Schokopudding 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

2 Veggi Hot Dogs ^{4,4a,9,10,A,H}	---
Veggi Wiener ^A (aus Weizenprotein) Röstzwiebeln ^{4,4a} Ketchup, Gurkenscheiben ^{10,H} und Hot Dog Brötchen ^{4,4a}	
Obst	
Salatbar bestückt mit roten und gelben Paprika, Möhren, Gurken, Tomaten, Mais, Zwiebeln und verschiedene Soßen ^{1,6,10}	

Menü

Extra-Menü für Vegetarier

Hühnerfrikassee ^{4,4a,6,9}	Vegetarisches Frikassee aus Valess ^{1,4,4a,4d,6,9}
mit Möhren, Mais, Süßkartoffelgnocchi und BIO-Reis*	mit Möhren, Mais, Süßkartoffelgnocchi und BIO-Reis*
Kirschquark 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

Bratreis aus BIO-Reis* mit Ei ^{1,6,9}	---
mit Mais, Ketchupsoße ^{9,10} und Kartoffelspalten	
Apfel-Möhrensalat	
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 Seelachsschnitte ^{3,4,4a} (MSC, Seelachs)	Paniertes Gemüseschnitzel ^{1,4,4a,6,9} (aus Karotten, Sellerie ² , Zwiebeln, Lauch, Kartoffeln)
mit Erbsen-Fingermöhren, Kartoffeln, Röstkartoffeln und Kräuterquark ⁶ (aus Petersilie und Schnittlauch)	mit Erbsen-Fingermöhren, Kartoffeln, Röstkartoffeln und Kräuterquark ⁶ (aus Petersilie und Schnittlauch)
Paprikastick	
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 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. Lupinere
- 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