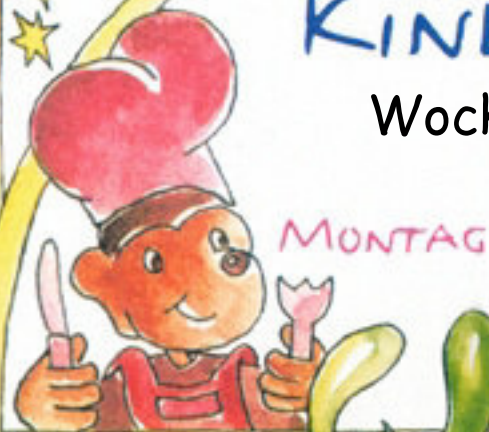


KRÜMELS KINDER KARTE

Woche 32 vom 03.08.-07.08.2026

Schule Teichwiesen



MONTAG

Menü

Extra-Menü für Vegetarier

Vegane Knusperfrikadelle^{4,4a}
(aus Weizenprotein)

mit vegetarischer
Rahmsoße^{4,4a,6,9}
Erbsen, Blumenkohl,
Kartoffelpüree⁶ und
Kartoffeln

Milchreis⁶

Salatbar bestückt mit roten und gelben Paprika, Möhren, Gurken, Tomaten, Mais,
Zwiebeln und verschiedene Soßen^{1,6,10}

DIENSTAG



Menü

Extra-Menü für Vegetarier

**3 kleine
Pfannkuchen^{1,4,4a,6}**

mit Apfelmus^c und
Erdbeersoße

Obst

Salatbar bestückt mit roten und gelben Paprika, Möhren, Gurken, Tomaten, Mais,
Zwiebeln und verschiedene Soßen^{1,6,10}



MITTWOCH

Menü

Extra-Menü für kein
Fischesser

Lachsriegel^{3,9} (Aquakultur)
ACHTUNG: kann Gräten enthalten

**Panierte vegane
Fischfrikadelle^{4,4a,4b,10}**

mit Kräuter-Sahnesoße^{4,4a,6,9}
Rahmspinat^{4,4a,6,9},
Karottenbällchen,
Kartoffelofengemüse
und -Reis*

mit Kräuter-Sahnesoße^{4,4a,6,9}
Rahmspinat^{4,4a,6,9},
Karottenbällchen,
Kartoffelofengemüse
und -Reis*

Erdbeerquark⁶

Salatbar bestückt mit roten und gelben Paprika, Möhren, Gurken, Tomaten, Mais,
Zwiebeln und verschiedene Soßen^{1,6,10}



DONNERSTAG

Menü

Extra-Menü für Vegetarier

2 Chicken Bär^{4,4a}

No Chicken-Patty^{4,4a,4d,9,12}
(aus Weizenprotein)

mit Tomatenfrisch-
käsesoße^{1,4,4a,6,9} Balkangemüse,
Mais, -Gabelspaghetti*^{4,4a}
und kleinen Ofenkartoffeln

mit Tomatenfrisch-
käsesoße^{1,4,4a,6,9} Balkangemüse,
Mais, -Gabelspaghetti*^{4,4a}
und kleinen Ofenkartoffeln

Obst

Salatbar bestückt mit roten und gelben Paprika, Möhren, Gurken, Tomaten, Mais,
Zwiebeln und verschiedene Soßen^{1,6,10}



FREITAG

Menü

Extra-Menü für Vegetarier

Lange -Spaghetti*^{4,4a}

mit Tomatensoße^{4,4a,6}
und Käse zum drüberstreuen

Gurkensalat

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
vorbezeichneten 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. Lupinen
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