

KRÜMELS KINDER KARTE

Woche 35 vom 24.08.-28.08.2026

Schule Teichwiesen

MONTAG



Menü

Extra-Menü für Vegetarier

4 vegane Mini Hackbällchen^{4,4a,10}
(aus Weizenprotein)
mit milder Paprikasoße^{1,4,4a,6,9}
Erbsen, Brokkoli, kleinen
Ofenkartoffeln und
Kartoffelpüree⁶

Schokopudding⁶

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 Geflügel Hot Dogs^{4,4a,10,B,C,H}
Geflügelwiener^{B,C}
Röstzwiebeln^{4,4a} Ketchup,
Gurkenscheiben^{10,H} und Hot
Dog Brötchen^{4,4a}

2 Veggi Hot Dogs^{4,4a,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

Gemüseintopf^{1,6,9} (aus
Suppengrün⁹, Karotten, Kohlrabi,
Bohnen, Blumenkohl)
mit Eieinlage¹ und einer
Laugenbrezel^{4,4a,4c}

Kirschquark⁶

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

MITTWOCH



Menü

Extra-Menü für Vegetarier

Tomatencarbonara^{4,4a,6,9}

mit -Rigatoni^{*4,4a}

-Vollkornspaghetti^{*4,4a}

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

**Paniertes
Seelachsschnitz^{3,4,4a}**
(MSC, Seelachs)

mit Erbsen-Fingermöhren,
Kartoffeln, Röstkartoffeln
und Kräuterquark⁶ (aus Petersilie
und Schnittlauch)

**Paniertes
Gemüseschnitz^{1,4,4a,6,9}** (aus
Karotten, Sellerie⁹, Zwiebeln, Lauch,
Kartoffeln)

mit Erbsen-Fingermöhren,
Kartoffeln, Röstkartoffeln
und Kräuterquark⁶ (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 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/Sulfit
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