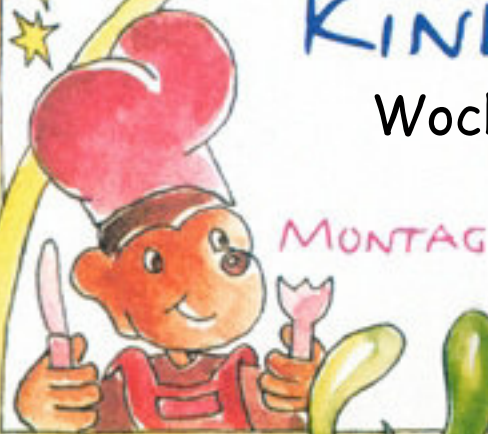


KRÜMELS KINDER KARTE

Woche 38 vom 14.09.-18.09.2026

Schule Teichwiesen



MONTAG

Menü

Extra-Menü für Vegetarier

2 Chicken Bär^{4,4a}

mit milder Paprikasoße^{1,4,4a,6,9}
Balkangemüse,
Kartoffelpüree⁶ und kleinen
Ofenkartoffeln Rustik

4 Gemüse-Köttbullar¹ (aus
Kartoffeln, Erbsen, Möhren, Paprika,
Grünkohl)

mit milder Paprikasoße^{1,4,4a,6,9}
Balkangemüse,
Kartoffelpüree⁶ und kleinen
Ofenkartoffeln Rustik

Schokopudding⁵

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

Dienstag



Menü

Extra-Menü für Vegetarier

Pierogi Ruski^{1,4,4a,6} oder

BIO-Farfalle^{4,4a}

(Nudeltaschen mit Kartoffel-
Quarkfüllung^{1,4,4a,6})
mit Kräutersahnesoße^{4,4a,6,9} und
roter Pesto-
Sahnesoße^{1,4,4a,6,9,10,C} (aus
Sonnenblumenkernen, Tomaten und Grana
Padano^{1,6})

Obst

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

Menü

Extra-Menü für Vegetarier

Gemüsebolognese^{4,4a,6,9} aus
Karotte, Tomate, Zwiebeln, Sellerie⁹
und Porree

mit Erbsen, Bohnen,
Couscous^{4,4a} und **BIO-Vollkorn-**
makkaroni^{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

Kartoffelgratin^{1,4,4a,6,9}

mit Bechamelsoße^{1,4,4a,6,9} und
Käse⁶ gebacken

Endbeerquark⁶

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

Lachschnitte^{3,9}
(Aquakultur)

Achtung: kann Gräten enthalten

mit Schnittlauchsoße^{4,4a,6,9}
Mais, Brokkoli,
Kartoffelpüree⁶ und
Kartoffeln

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

mit Schnittlauchsoße^{4,4a,6,9}
Mais, Brokkoli,
Kartoffelpüree⁶ und
Kartoffeln

Gurkenstick

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