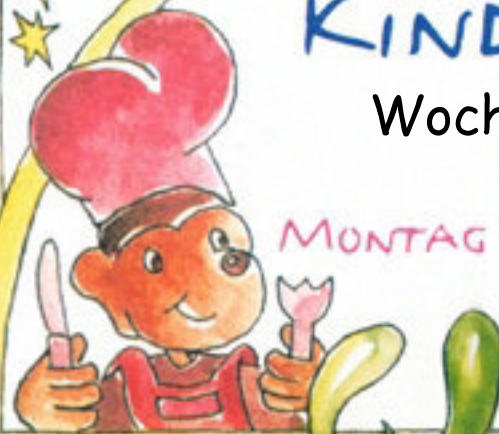


KRÜMELS KINDER KARTE

Woche 39 vom 21.09.-25.09.2026

Schule Teichwiesen



MONTAG

Menü

Extra-Menü für Vegetarier

Kartoffelgnocchi¹	---
mit Blattspinat-Sahnesoße ^{4,4a,6,9}	
Erdbeerjoghurt ⁶	
Salatbar bestückt mit roten und gelben Paprika, Möhren, Gurken, Tomaten, Mais, Zwiebeln und verschiedene Soßen ^{1,6,10}	

DIENSTAG



Menü

Extra-Menü für kein
Fischesser

3 panierte Fischstäbchen^{3,4,4a} (MSC, Seelachs)	2 Panierte Gemüsestäbchen^{1,4,4a,6,9} (aus Karotten, Brokkoli, Mais, Sellerie und Käse ⁴)
mit Tomatenfrischkäsesoße ^{1,4,4a,6,9} , Ketchup, Kartoffelpüree ⁶ und BIO-Reis [*]	mit Tomatenfrischkäsesoße ^{1,4,4a,6,9} , Ketchup, Kartoffelpüree ⁶ und BIO-Reis [*]
Gurkensalat	
Salatbar bestückt mit roten und gelben Paprika, Möhren, Gurken, Tomaten, Mais, Zwiebeln und verschiedene Soßen ^{1,6,10}	

Menü

Extra-Menü für Vegetarier

Chili sin Carne^{4,4a,9} aus Erbsenprotein, Rote Bohnen, Mais, Paprika	---
mit BIO-Reis [*] oder BIO-Vollkornreis [*]	
Obst	
Salatbar bestückt mit roten und gelben Paprika, Möhren, Gurken, Tomaten, Mais, Zwiebeln und verschiedene Soßen ^{1,6,10}	

Menü

Extra-Menü für Vegetarier

4 Chicken Nuggets^{4,4a,9}	4 Valess Nuggets^{1,4,4a,4d,6} auf Milchbasis
mit „süß-saurem“ Dip ⁹ Mais, Kartoffelspalten und Kartoffelpüree ⁶	mit „süß-saurem“ Dip ⁹ Mais, Kartoffelspalten und Kartoffelpüree ⁶
Obst	
Salatbar bestückt mit roten und gelben Paprika, Möhren, Gurken, Tomaten, Mais, Zwiebeln und verschiedene Soßen ^{1,6,10}	

DONNERSTAG



Menü

Extra-Menü für Vegetarier

Kleine Ofenkartoffeln Rustik	---
mit Erbsen, Fingermöhren, Blumenkohl und Kräuterquark ⁶ (aus Petersilie und Schnittlauch)	
Knabbermöhren	
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/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