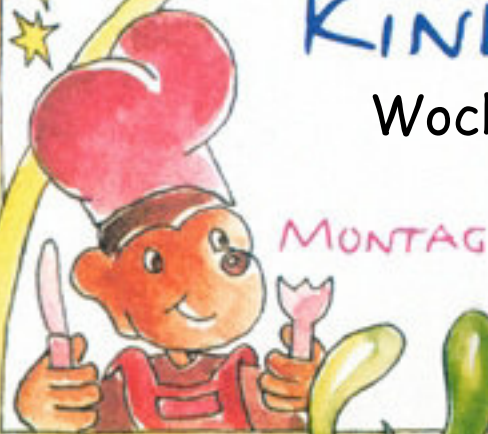


KRÜMELS KINDER KARTE

Woche 40 vom 28.09.-02.10.2026

Schule Teichwiesen



MONTAG

Menü

Extra-Menü für Vegetarier

Bolognese^{4,4a,9} aus roten Linsen,
Karotten, Tomaten

mit Couscous^{4,4a} und
BIO- Vollkornspiralen^{4,4a}

Vanillepudding⁶

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

DIENSTAG



Menü

Extra-Menü für Vegetarier

Vegetarisches Frikassee
aus Vales auf
Milchbasis^{1,4,4a,4d,6,9}

mit Erbsen, Karotten,
BIO-Reis^{*}
und **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 Kartoffel-
puffer^{1,4,4a,4d,9}**

mit Apfelmus^c
und Sour Creme^{1,6,10}

Mandarinenquark⁶

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

**Panierte
Lachsschnitte^{3,4,4a,10}**
(Aquakultur)

Karotten Rustikal

mit Petersiliensoße^{4,4a,6,9},
Karotten, Kartoffelpüree⁶ und
Kartoffeln

mit Petersiliensoße^{4,4a,6,9},
Karotten, Kartoffelpüree⁶ und
Kartoffeln

Gurkenstück

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

DONNERSTAG



Menü

Extra-Menü für Vegetarier

**Hamburger¹⁰ zum selber
bauen mit Rindfleischpatti**

**„No Beef Burger“
zum selber bauen^{4,4a,4c,12,A,C}**
(aus Pflanzenprotein)

Hamburgerbrötchen^{4,4a,11},
Ketchup und
Gurkenseiben^{10,H}

Hamburgerbrötchen^{4,4a,11}
Ketchup und
Gurkenseiben^{10,H}

Obst

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