KRÜMELS KINDER KARTE

Woche 43 vom 19.10.-23.10.2026

Schule Teichwiesen



MONTAG

Menü	Extra-Menü für Vegetarier
Pierogi Ruski[1,4,4a,6] (Nudeltaschen mit einer Kartoffelquarkfüllung)[1,4,4a,6]	---
und Kräutersahne-soße[4,4a,6,9] und Bio-Farfalle*[4,4a]	
Milchreis[c]	
Salatbar bestückt mit roten und gelben Paprika, Möhren, Gurken, Tomaten, Mais, Zwiebeln und verschiedene Soßen[1,6,10]	

DIENSTAG

Menü	Extra-Menü für Vegetarier
Hähnchensteak	**Milchschnitzel „natur"**[1,4,4a,6,12]
mit milder Paprika-frischkäsesoße[1,4,4a,6,9] Mais, Kohlrabi, Bio-Reis* und Bio-Spiralnudeln*[4,4a]	mit milder Paprika-frischkäsesoße[1,4,4a,6,9] Mais, Kohlrabi, Bio-Reis* und Bio-Spiralnudeln*[4,4a]
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, Kartoffelpüree[6] und Bio-Reis*	mit Kräuter-Sahnesoße [4,4a,6,9] Rahmspinat[4,4a,6,9], Karottenbällchen, Kartoffelpüree[6] und Bio-Reis*
Erdbeerquark[c]	
Salatbar bestückt mit roten und gelben Paprika, Möhren, Gurken, Tomaten, Mais, Zwiebeln und verschiedene Soßen[1,6,10]	

DONNERSTAG

Menü	Extra-Menü für Vegetarier
No Chicken-Patty[4,4a,4d,9,12] **(aus Weizenprotein)**	---
mit Tomatenfrisch-käsesoße[1,4,4a,6,9] Balkangemüse, Mais, Knopfnudeln[1,4,4a,4e] und kleinen Ofenkartoffeln Rustik	
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 Bio-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 vorbezeichnetn 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 Konservierungsstoff
C - mit Antioxidationsmittel
D - mit Geschmacksverstärker
E - geschwefelt
F - geschwärzt
G - mit Phosphat
H - mit Süßungsmittel
J - gewachst