Krümels Kinder Karte

Woche 44 vom 26.10.-30.10.2026

Schule Teichwiesen



Montag

Menü	Extra-Menü für Vegetarier
Rühreier[1,6,9]	---
mit weißer Soße[4,4a,6,9] Brechbohnen, Brokkoli, Kartoffelpüree[6] und Kartoffeln	
Grießpudding[4,4a,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
Panierte Fischfrikadelle[3,4,4a] **(MSC, Seelachs)**	**Vegane Panierte Fischfrikadelle**[4,4a,4b,10]
mit gelben und roten Karotten, Erbsen, Kartoffelspalten, BIO-Reis* und Sour Creme[1,6,10]	mit gelben und roten Karotten, Erbsen, Kartoffelspalten, BIO-Reis* und Sour Creme[1,6,10]
Obst	
Salatbar bestückt mit roten und gelben Paprika, Möhren, Gurken, Tomaten, Mais, Zwiebeln und verschiedene Soßen[1,6,10]	

Mittwoch

Menü	Extra-Menü für Vegetarier
3 Sojabällchen[12]	---
mit Tomatensoße[4,4a,6] Mais, BIO-Spiralnudeln*[4,4a] und BIO-Vollkorn-Spiralnudeln*[4,4a]	
Mandarinenquark[6]	
Salatbar bestückt mit roten und gelben Paprika, Möhren, Gurken, Tomaten, Mais, Zwiebeln und verschiedene Soßen[1,6,10]	

Donnerstag

Menü	Extra-Menü für Vegetarier
Sojageschnetzeltes[4,4a,6,12] **aus BIO-Soja***[12]	---
mit Erbsen, mediterranem Pfannengemüse[9], Couscous[4,4a] und BIO-Reis*	
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
Tomaten-cremesuppe[4,4a,6]	---
mit Muschelnudeln[4,4a] und einem Baguettebrötchen[4,4a]	
Quarkbällchen[1,4,4a,6]	
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