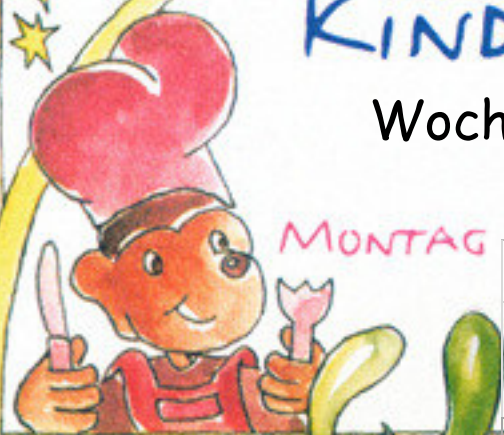


KRÜMELS KINDER KARTE

Woche 40 vom 29.09.-03.10.2025

Schule Mendelstraße

MONTAG



Menü	Extra-Menü für Vegetarier
Rinderfrikadelle ^{1, 4, 4a, 9, 10}	Vegane Knusperfrikadelle ^{4, 4a} (aus Weizenprotein)
mit Bratensoße ^{4, 4a, 6, 9} Erbsen und Kartoffeln	mit vegetarischer Rahmsoße ^{4, 4a, 6, 9} Erbsen und Kartoffeln
Milchreis ⁶	
Salatbar mit Eisberg, Möhre, Gurke, -Mais* und Kräuter-Dressing ^{1, 6, 10}	

DIENSTAG



Menü	Extra-Menü für Vegetarier
Hähnchensteak	Paniertes Milchschnitzel ^{1, 4, 4a, 4d, 6, 12}
mit milder Paprika- frischkäsesoße ^{1, 4, 4a, 6, 9} Mais und -Vollkornspaghetti* ^{4, 4a}	mit milder Paprika- frischkäsesoße ^{1, 4, 4a, 6, 9} Mais und -Vollkornspaghetti* ^{4, 4a}
Obst	
Salatbar mit Chinakohl, Möhre, -Mais*, Rettich und Joghurt-Dressing ^{1, 6, 10}	



MITTWOCH

Menü	Extra-Menü für kein Fischesser
Lachsriegel ^{3, 9} (Aquakultur) ACHTUNG: kann Gräten enthalten	Vegane panierte Fischfrikadelle ^{4, 4a, 4b, 10}
mit Kräuter-Sahnesoße ^{4, 4a, 6, 9} Möhren und -Reis*	mit Kräuter-Sahnesoße ^{4, 4a, 6, 9} Möhren und -Reis*
Erdbeerquark ⁶	
Salatbar mit Eichblattsalat, Gurke, Radieschen, -Mais* und Kräuter-Dressing ^{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 und Kartoffeln Rustik	
Obst	
Salatbar mit Endiviensalat, Karottenraspel, Paprika, Gurke und American-Dressing ^{1, 6, 9, 10}	



FREITAG

Menü	Extra-Menü für Vegetarier
---	---
Obst	
Salatbar mit Endiviensalat, Karottenraspel, Paprika, Gurke und American-Dressing ^{1, 6, 9, 10}	

Unsere Zertifizierungsnummer: *DE-SH-012-12009-B* * Unsere ausgewiesenen Bio-Komponenten entsprechen der EG-Ökoverordnung, zertifiziert durch DE-ÖKO-012. Alle Tofu- und Sojaprodukte sind ausschließlich Bio-Erzeugnisse.

Die Menüs und Komponenten mit dem -Logo entsprechen dem "DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen" und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert.



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 Zusatz 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