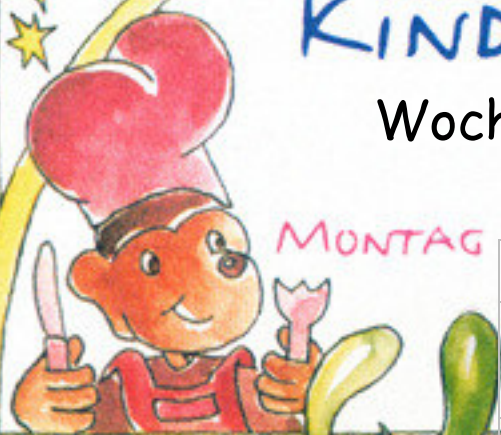


KRÜMELS KINDER KARTE

Woche 41 vom 06.10.-10.10.2025

Schule Mendelstraße

MONTAG

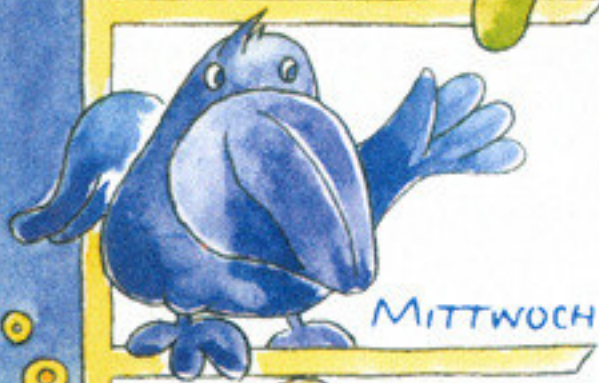


Menü	Extra-Menü für Vegetarier
Gegrilltes Hähnchen-Hacksteak ^{1,4,4a,9,10}	Rührei ^{1,6,9}
mit weißer Soße ^{4,4a,6,9} Brechbohnen und Kartoffeln	mit weißer Soße ^{4,4a,6,9} Brechbohnen und Kartoffeln
Grießpudding ^{4,4a,6}	
Salatbar mit Eisberg, Möhre, Gurke, Paprika und American-Dressing ^{1,6,10}	

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, -Reis* und Sour Creme ^{1,6,10}	mit gelben und roten Karotten, -Reis* und Sour Creme ^{1,6,10}
Obst	
Salatbar mit Lollo Rosso, Möhre, -Mais*, Gurke und Joghurt-Dressing ^{1,6,10}	



MITTWOCH

Menü	Extra-Menü für Vegetarier
Kaiserschmarrn ^{1,4,4a,6}	---
mit Apfelmus ^c	
Mandarinenquark ^k	
Salatbar mit Kopfsalat, Gurke, Rettich, Möhren und Joghurt-Dressing ^{1,6,9,10}	



DONNERSTAG

Menü	Extra-Menü für Vegetarier
Rinder-geschnetzeltes ^{4,4a,6,9}	Sojageschnetzeltes ^{4,4a,6,12} aus BIO-Soja* ¹²
mit Erbsen und -Reis*	mit Erbsen und -Reis*
Obst	
Salatbar mit Eisbergsalat, Tomaten, Rettich, -Mais* und Curry-Dressing ^{1,6,10}	



FREITAG

Menü	Extra-Menü für Vegetarier
Geflügelbratwurst ^{6,9}	Vegetarische Bratwurst ^{1,4,4a}
mit Ketchupsoße ^{9,10} und Kartoffelpüree ⁶	mit Ketchupsoße ^{9,10} und Kartoffelpüree ⁶
Gurkensalat	
Salatbar mit Eisbergsalat, Kohlrabi, Radieschen, Gurken und American-Dressing ^{1,6,10}	

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 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