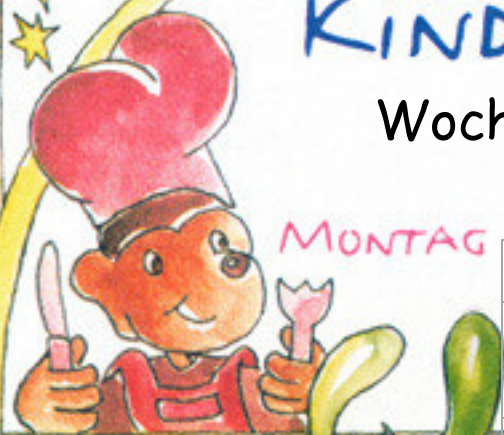


KRÜMELS KINDER KARTE

Woche 42 vom 13.10.-17.10.2025

Schule Mendelstraße

MONTAG



Menü	Extra-Menü für Vegetarier
Geflügelfrikadelle ^{1,4,4a,9,10}	Knusperfrikadelle ^{4,4a} (aus Weizenprotein)
mit Bratensoße ^{4,4a,6,9} Fingermöhren und Kartoffeln	mit vegetarischer Rahmsoße ^{4,4a,6,9} Fingermöhren und Kartoffeln
Erdbeerjoghurt ⁶	
Salatbar mit Eisberg, Möhre, Paprika, Gurke und Curry-Dressing ^{1,6,9,10}	

DIENSTAG



Menü	Extra-Menü für Vegetarier
BIO -Rigatoni ^{4,4a}	BIO -Rigatoni ^{4,4a}
mit Rinderbolognaise ^{4,4a}	mit veganer Bolognaise ^{4,4a} (aus Erbsenprotein)
Obst	
Salatbar mit Lollo Rosso, BIO -Mais*, Möhre, Paprika, Gurke, und Kräuter-Dressing ^{1,6,10}	

Menü

Extra-Menü für Vegetarier

Hähnchenmedaillon	Paniertes No Chicken Steak ^{4,4a,4d,9,12} (aus Weizenprotein)
mit Champignonrahmsoße ^{4,4a,6} Erbsen und Schupfnudeln ^{1,4,4a}	mit Champignonrahmsoße ^{4,4a,6} Erbsen und Schupfnudeln ^{1,4,4a}
Aprikosenquark ⁶	
Salatbar mit Kopfsalat, Möhre, Rettich, Gurke und American-Dressing ^{1,6,10}	

Menü

Extra-Menü für Vegetarier

Hähnchenkeule	3 Vegane Nuggets ^{4,4a} (aus Weizenprotein)
mit Rahmsoße ^{4,4a,6,9} , Kohlrabi und BIO -Reis*	mit Rahmsoße ^{4,4a,6,9} , Kohlrabi und BIO -Reis*
Obst	
Salatbar mit Eisberg, Rettich, Tomate, BIO -Mais* und Curry-Dressing ^{1,6,10}	

DONNERSTAG



Menü

Extra-Menü für kein
Fischesser

3 panierte Fischstäbchen ^{3,4,4a} (MSC, Seelachs)	Blumenkohl-Käse-Medaillon ^{1,4,4a,6,9}
mit Petersiliensoße ^{4,4a,6,9} und Kartoffelpüree ⁶	mit Petersiliensoße ^{4,4a,6,9} und Kartoffelpüree ⁶
Möhrensalat	
Salatbar mit Eisberg, Kohlrabi, Radieschen, Gurke und Dill-Dressing ^{1,6,9,10}	

FREITAG



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