KRÜMELS KINDER KARTE

Woche 43 vom 20.10.-24.10.2025

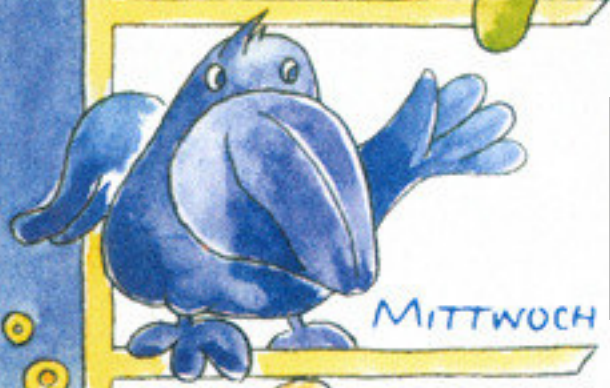
Schule Mendelstraße

MONTAG

Menü	Extra-Menü für Vegetarier
2 Geflügel Cevapcici[1,4,4a,9,10]	**4 vegane Mini Hackbällchen**[4,4a,10] **(aus Weizenprotein)**
mit milder Paprikasoße[1,4,4a,6,9] Erbsen und Kartoffelpüree[6]	mit milder Paprikasoße[1,4,4a,6,9] Erbsen und Kartoffelpüree[6]
Schokopudding[6]	
Salatbar mit Eisberg, Möhre, Paprika, Gurke und French-Dressing[1,6,10]	

DIENSTAG

Menü	Extra-Menü für Vegetarier
Lunchpaket	**Lunchpaket**



MITTWOCH

Menü	Extra-Menü für Vegetarier
Hühnerfrikassee[4,4a,6,9]	**4 Gemüse-Köttbullar**[1] **(aus Kartoffeln, Erbsen, Möhren, Paprika, Grünkohl)**
mit Möhren und BIO-Reis*	mit Bratensoße[4,4a,6,9,10] Möhren und BIO-Reis*
Kirschquark[6]	
Salatbar mit Kopfsalat, Möhre, Rettich, Gurke und American-Dressing[1,6,9,10]	

DONNERSTAG

Menü	Extra-Menü für Vegetarier
Putencarbornara[4,4a,6,9,B,G]	**Tomatencarbonara**[4,4a,6,9]
mit BIO-Spaghetti*[4,4a]	BIO-Vollkornspaghetti*[4,4a]
Apfel-Möhrensalat	
Salatbar mit Eisberg, Rettich, Tomate und Joghurt-Dressing[1,6,10]	

FREITAG

Menü	Extra-Menü für kein Fischesser
Panierte Seelachsschnitte[3,4,4a] **(MSC, Seelachs)**	**Paniertes Gemüseschnitzel**[1,4,4a,6,9] **(aus Karotten, Sellerie, Zwiebeln, Lauch, Kartoffeln)**
mit Erbsen-Fingermöhren, Kartoffeln und Kräuterquark[6] (aus Petersilie und Schnittlauch)	mit Erbsen-Fingermöhren, Kartoffeln und Kräuterquark[6] (aus Petersilie und Schnittlauch)
Paprikastick	
Salatbar mit Eisberg, Möhre, Radieschen, Gurke und Joghurt-Dressing[1,6,10]	

Die Menüs und Komponenten mit dem DGE-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.

Unsere Zertifizierungsnummer: *DE-SH-012-12009-B1 * Unsere ausgewiesenen Bio-Komponenten entsprechen der EG-Ökoverordnung, zertifiziert durch DE-ÖKO-012. Alle Tofu-und Sojaprodukte sind ausschließlich Bio-Erzeugnisse.

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