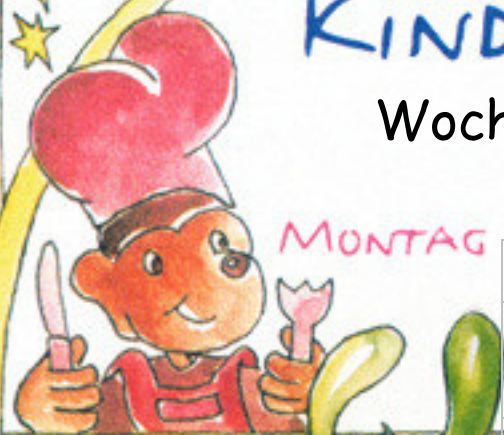


KRÜMELS KINDER KARTE

Woche 45 vom 03.11.-07.11.2025

Schule Mendelstraße

MONTAG

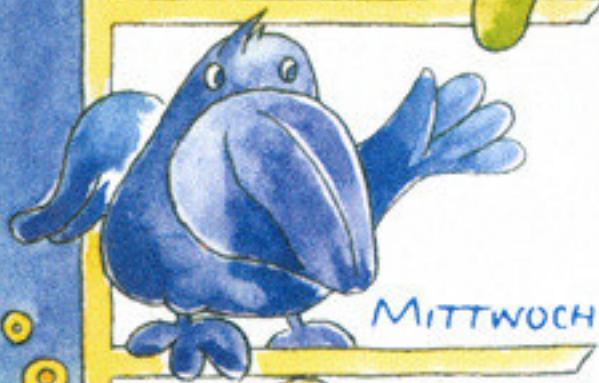


Menü	Extra-Menü für Vegetarier
Vegetarische Tortellini^{1, 4, 4a, 6}	---
mit Käsefüllung ⁶ und Käsesoße ^{1, 4, 4a, 6, 9}	
Mangojoghurt ⁶	
Salatbar mit Eisberg, Möhre, Cocktail-Tomaten, Gurke und Dill-Dressing ^{1, 6, 10}	

DIENSTAG



Menü	Extra-Menü für Vegetarier
Paniertes Hähnchenschnitzel^{4, 4a}	Kleine Ofenkartoffeln Rustik
mit Tomatensoße-Primavera ^{1, 4, 4a, 6, 9} und BIO-Spaghetti ^{4, 4a}	mit Erbsen-Fingermöhren und Kräuterquark ⁶ (aus Petersilie und Schnittlauch)
Obst	
Salatbar mit Lollo Rosso, Möhre, Kohlrabi, Gurke und Joghurt-Dressing ^{1, 6, 10}	



MITTWOCH

Menü	Extra-Menü für Vegetarier
Kaiserschmarrn^{1, 4, 4a, 6}	---
mit Apfelmus ^C	
Möhrensalat	
Salatbar mit Kopfsalat, Möhre, Radieschen, und American-Dressing ^{1, 6, 9, 10}	

DONNERSTAG



Menü	Extra-Menü für Vegetarier
Rindergulasch^{1, 4a, 6, 9}	Geschnetzeltes aus Bio-Soja^{4, 4a, 6, 12}
mit Karotten und Spätzle ^{1, 4, 4a}	mit Karotten und Spätzle ^{1, 4, 4a}
Quark-Früchtemüsl ^{1, 4, 4a, 6}	
Salatbar mit Eisberg, Möhre, Gurke, Mais* und French-Dressing ^{1, 6, 9, 10}	



FREITAG

Menü	Extra-Menü für kein Fischesser
3 panierte Fischstäbchen^{3, 4, 4a} (MSC, Seelachs)	Eieromelette^{1, 6}
mit Rahmspinat ^{4, 4a, 6, 9} und Kartoffeln	mit Rahmspinat ^{4, 4a, 6, 9} und Kartoffeln
Obst	
Salatbar mit Eisberg, Möhre, Radieschen, 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 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

