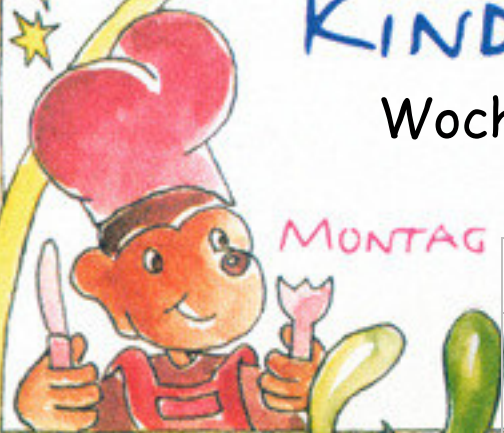


KRÜMELS KINDER KARTE

Woche 46 vom 10.11.-14.11.2025

Schule Mendelstraße

MONTAG

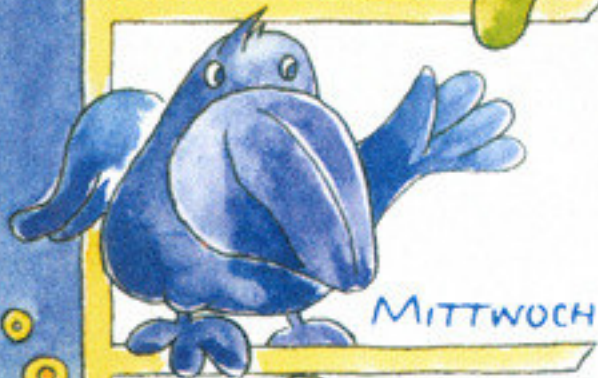


Menü	Extra-Menü für Vegetarier
„No Beef Burger“ zum selber bauen ^{4,4a,4c,12,A,C} (aus Pflanzenprotein)	---
Hamburgerbrötchen ^{4,4a,11} Ketchup und Gurkenscheiben ^{10,H}	
Schokopudding ⁶	
Salatbar mit Eisberg, Möhre, Paprika, Gurke und American-Dressing ^{1,6,9,10}	

DIENSTAG



Menü	Extra-Menü für Vegetarier
Pierogi Ruski ^{1,4,4a,6} (Nudeltaschen mit Kartoffel- Quarkfüllung ^{1,4,4a,6})	---
mit Kräutersoße ^{4,4a,6,9}	
Obst	
Salatbar mit Lollo Rosso, Cocktail-Tomate, Gurke, Rettich und Dill-Dressing ^{1,6,10}	



MITTWOCH

Menü	Extra-Menü für Vegetarier
Rinder- Geschnetzeltes ^{4,4a,6,9}	Gemüsebolognese ^{4,4a,6,9} aus Karotte, Tomate, Zwiebeln, Sellerie ⁹ , Porree
mit Erbsen und Bio-Rigatoni ^{*4,4a}	mit Bio-Vollkorn- makkaroni ^{*4,4a}
Erdbeerquark ⁶	
Salatbar mit Eisberg, Kohlrabi, Paprika, Gurke und Joghurt-Dressing ^{1,6,10}	



DONNERSTAG

Menü	Extra-Menü für Vegetarier
Eieromelette ^{1,6}	---
mit gestobten Möhren ^{4,4a,6,9} und Röstkartoffeln	
Erdbeerquark ⁶	
Salatbar mit Eisberg, Kohlrabi, Paprika, Gurke und Joghurt-Dressing ^{1,6,10}	



FREITAG

Menü	Extra-Menü für Vegetarier
Lasagne vom Rind ^{4,4a,6,9}	Knusperfrikadelle ^{4,4a} (aus Weizenprotein)
Traditionell mit Käse ⁶ überbacken	mit Schnittlauchsoße ^{4,4a,6,9} Mais und Kartoffeln
Gurkenstick	
Salatbar mit Eisberg, Möhre, Radieschen, Gurke und Kräuter-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 "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