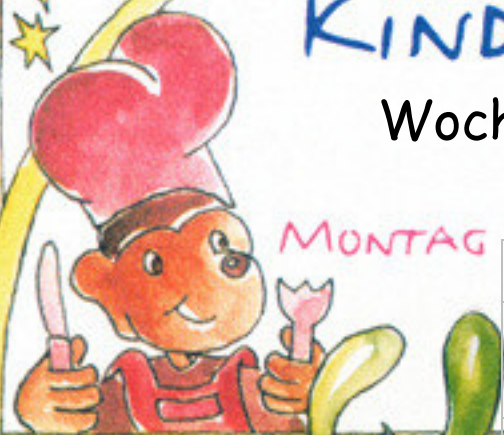


KRÜMELS KINDER KARTE

Woche 47 vom 17.11.-21.11.2025

Schule Mendelstraße

MONTAG



Menü	Extra-Menü für Vegetarier
BIO - Gabelspaghetti* ^{4, 4a}	---
mit Tomatensoße ^{4, 4a, 6} und Käse ⁶ zum drüberstreuen	
Erdbeerjoghurt ⁶	
Salatbar mit Eisberg, Möhre, Paprika, Gurke und Minz-Dressing ^{1, 6, 10}	

DIENSTAG



Menü	Extra-Menü für kein Fischesser
3 panierte Fischstäbchen ^{3, 4, 4a} (MSC, Seelachs)	2 Panierte Gemüestäbchen ^{1, 4, 4a, 6, 9} (aus Karotten, Brokkoli, Mais, Sellerie, Käse ⁶)
mit Tomatenfrischkäsesoße ^{1, 4, 4a, 6, 9} und BIO -Reis*	mit Tomatenfrischkäsesoße ^{1, 4, 4a, 6, 9} und BIO -Reis*
Gurkensalat	
Salatbar mit Lollo Rosso, BIO -Mais*, Kidneybohnen, Gurke und French-Dressing ^{1, 6, 10}	



MITTWOCH

Menü	Extra-Menü für Vegetarier
4 Chicken Nuggets ^{4, 4a, 9}	4 Valess Nuggets ^{1, 4, 4a, 4d, 6} auf Milchbasis
mit „süß-saurem“ Dip ⁹ Mais und Kartoffelpüree ⁶	mit „süß-saurem“ Dip ⁹ Mais und Kartoffelpüree ⁶
Pfirschquark ⁶	
Salatbar mit Kopfsalat, Möhre, Rettich, Gurke und American-Dressing ^{1, 6, 9, 10}	



DONNERSTAG

Menü	Extra-Menü für Vegetarier
3 American Pancakes ^{1, 4, 4a, 6}	---
mit Kirschkompott und kaltem Apfelmus ^c	
Pfirschquark ⁶	
Salatbar mit Eisberg, Kohlrabi, Tomate, BIO -Mais* und Joghurt-Dressing ^{1, 6, 10}	



FREITAG

Menü	Extra-Menü für Vegetarier
Milchschnitzel ^{1, 4, 4a, 6, 12} „natur“	---
mit grüner Pesto-Sahnese ^{1, 4, 4a, 6, 9} (aus Sonnenblumenkernen, Basilikum und Grana Padano ^{1, 6}) und BIO -Vollkornspaghetti* ^{4, 4a}	
Obst	
Salatbar mit Eisberg, Möhre, Radieschen, Gurke und Joghurt-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**-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/Sulfit
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