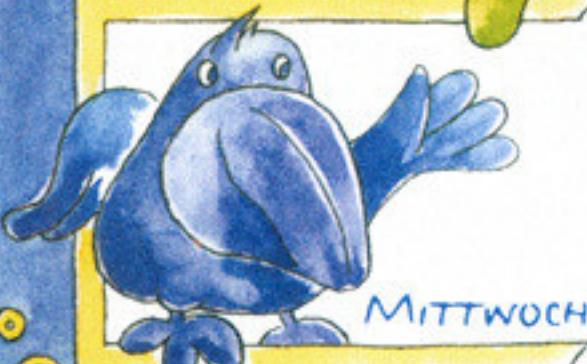
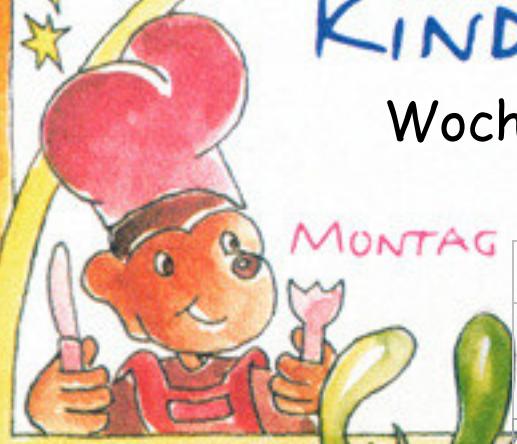


KRÜMELS KINDER KARTE

Woche 49 vom 01.12.-05.12.2025

Schule Mendelstraße



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

Menü	Extra-Menü für Vegetarier
BIO -Spiralnudeln* ^{4,4a} mit Rinderbolognaisse ^{4,4a}	BIO -Vollkornspiralen* ^{4,4a} mit veganer Bolognaisse ^{4,4a} (aus Erbsenprotein)
Obst Salatbar mit Chinakohl, Kohlrabi, BIO -Mais*, Möhre und American-Dressing ^{1,6,9,10}	

Menü	Extra-Menü für Vegetarier
Hähnchensteak mit Geflügelsoße ^{4,4a,6,9} Bohnen und Kartoffeln	Crispy No Chicken-schnitzel ^{4,4a,4d,9,12} (aus Pflanzenprotein) mit vegetarischer Rahmsoße ^{4,4a,6,9} Bohnen und Kartoffeln
Kirschquark ⁶ Salatbar mit Eichblattsalat, Radieschen, Gurke, BIO -Mais* und Joghurt-Dressing ^{1,6,10}	

Menü	Extra-Menü für Vegetarier
3 kleine Pfannkuchen ^{1,4,4a,6} mit Apfelmus ^c	---
Obst Salatbar mit Endiviensalat, Möhre, Paprika, Gurke und Curry-Dressing ^{1,6,10}	

Menü	Extra-Menü für kein Fischesser
Panierte Lachsschnitte ^{3,4,4a,10} (Aquakultur) mit Kräuterquark ⁶ (aus Petersilie und Schnittlauch) und BIO -Reis*	Vegane Fischfrikadelle ^{4,4a,4b,10} mit Kräuterquark ⁶ (aus Petersilie und Schnittlauch) und BIO -Reis* Paprikastick
Salatbar mit Römersalat, BIO -Mais*, Cocktail-Tomaten, Möhre und Joghurt-Dressing ^{1,6,10}	

Unsere Zertifizierungsnr.: *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 Auflistung der Allergene bezieht sich auf die 14 Hauptauslöser allergischer Lebensmittelreaktionen (Allergien und Unverträglichkeiten). Eine Nennung erfolgt, wenn die vorbezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte 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 | 4b - enth. Roggen | 5 - enth. Krebstiere | 7c - enth. Walnuss | 7h - enth. Macadamianuss | 12 - enth. Soja |
| 2 - enth. Erdnüsse | 6 - enth. Milch einschl. | 7d - enth. Cashewnuss | 8 - enth. Schwefeloxid/
(gen-tech-frei) | 13 - enth. Lupinen | A - mit Farbstoff |
| 3 - enth. Fisch | 4c - enth. Gerste | 7e - enth. Pekannuss | Sulfite | 14 - enth. Weichtiere | B - mit Konservierungstoff |
| 4 - enth. Gluten | 4d - enth. Hafer | 7f - enth. Paranuss | 9 - enth. Sellerie | E - geschwefelt | G - mit Phosphat |
| 4a - enth. Weizen | 4e - enth. Dinkel | 7g - enth. Pistazie | 10 - enth. Senf | H - mit Süßungsmittel | |
| | 4f - enth. Kamut | 7b - enth. Haselnuss | 11 - enth. Sesam | J - gewachst | |



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.