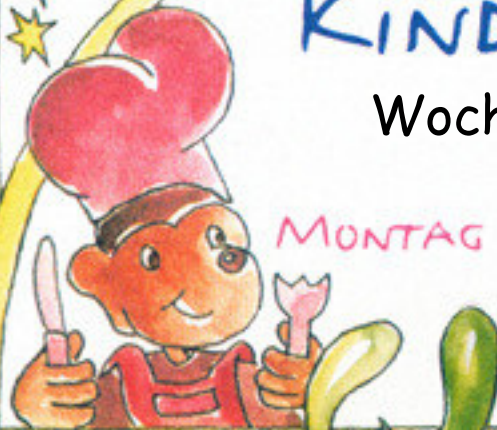


KRÜMELS KINDER KARTE

Woche 50 vom 08.12.-12.12.2025

Schule Mendelstraße

MONTAG



Menü	Extra-Menü für Vegetarier
Hähnchenbrustspieß	Blumenkohl-Käse-Medaillon^{1, 4, 4a, 6, 9}
mit Cajun-Kokossoße ^{1, 4, 4a, 6, 9} Mais und Knopfnudeln ^{1, 4, 4a, 4e}	mit Cajun-Kokossoße ^{1, 4, 4a, 6, 9} Mais und Knopfnudeln ^{1, 4, 4a, 4e}
Schokopudding ⁵	
Salatbar mit Eisberg, Möhre, Paprika, Gurke und Kräuter-Dressing ^{1, 6, 10}	

DIENSTAG



Menü	Extra-Menü für Vegetarier
4 Rindfleischbällchen	4 Sojabällchen¹²
mit Käsesoße ^{1, 4, 4a, 6, 9} Karotten und Kartoffelspätzle ^{1, 4, 4a}	mit Käsesoße ^{1, 4, 4a, 6, 9} Karotten und Kartoffelspätzle ^{1, 4, 4a}
Schoko-Weihnachtsmann ^{5, 12}	
Salatbar mit Lollo Rosso, Möhre, Kohlrabi, Gurke und French-Dressing ^{1, 6, 10}	

Menü

Extra-Menü für Vegetarier

4 Chicken Nuggets^{4, 4a, 9}	4 Vegt. Valess Nuggets^{1, 4, 4a, 4d, 6} (auf Milchbasis)
mit Ketchup und Kartoffelpüree ⁶	mit Ketchup und Kartoffelpüree ⁶
Mohrensalat	
Salatbar mit Kopfsalat, Möhre, Rettich, Gurke und American-Dressing ^{1, 6, 9, 10}	

Menü

Extra-Menü für Vegetarier

Rindergulasch^{4, 4a, 9}	Sojabolognese^{4, 4a, 12} aus BIO-Soja^{*12}
in fruchtiger Schmorsoße ^{4, 4a, 6} mit Bohnen und BIO-Reis [*]	mit Bohnen und BIO-Reis [*]
Bananenquark ⁶	
Salatbar mit Eisberg, Kohlrabi, Tomate, Mais [*] und Kräuter-Dressing ^{1, 6, 10}	

DONNERSTAG



Menü

Extra-Menü für kein
Fischesser

3 panierte Fischstäbchen^{3, 4, 4a} (MSC, Seelachs)	2 panierte Gemüsestäbchen^{1, 4, 4a, 6, 9} (aus Karotten, Brokkoli, Mais, Sellerie⁹, Käse⁶)
mit Rahmspinat ^{4, 4a, 6, 9} und Kartoffeln	mit Rahmspinat ^{4, 4a, 6, 9} und Kartoffeln
Obst	
Salatbar mit Eisberg, Möhre, Radieschen, Gurke und Curry-Dressing ^{1, 6, 10}	

FREITAG



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/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