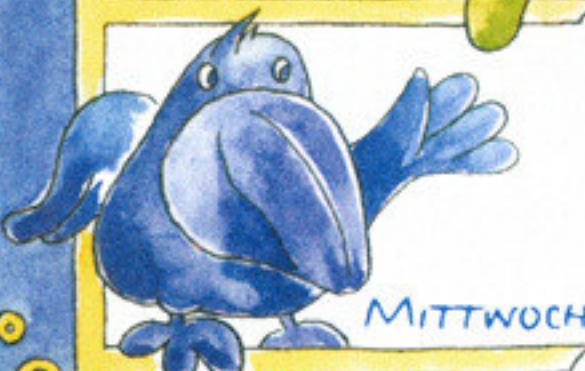
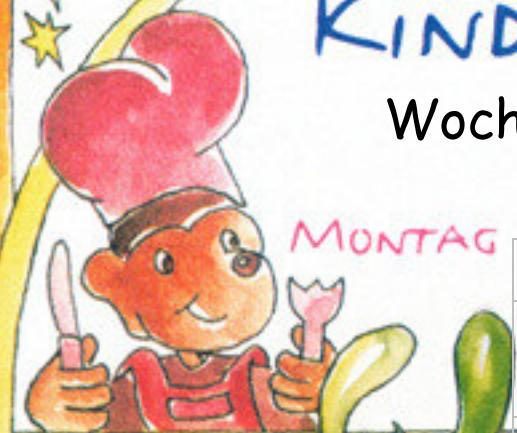


KRÜMELS KINDER KARTE

Woche 50 vom 08.12.-12.12.2025

Schule Mendelstraße



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

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

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

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

Menü	Extra-Menü für kein Fischesser
3 panierte Fischstäbchen ^{3,4,4a} (MSC, Seelachs) mit Rahmspinat ^{4,4a,6,9} und Kartoffeln	2 panierte Gemüsestäbchen ^{1,4,4a,6,9} (aus Karotten, Brokkoli, Mais, Sellerie ⁹ , Käse ⁶) mit Rahmspinat ^{4,4a,6,9} und Kartoffeln
	Obst Salatbar mit Eisberg, Möhre, Radieschen, Gurke und Curry-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 Sojaproducte 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
- A - mit Farbstoff
- 2 - enth. Erdnüsse
- 6 - enth. Milch einschl.
- 7d - enth. Cashewnuss
- 8 - enth. Schwefeldioxid/ (gen-techn-frei)
- B - mit Konservierungsstoff
- 3 - enth. Fisch
- 4c - enth. Gerste
- 7e - enth. Pekannuss
- Sulfite
- C - mit Antioxidationsmittel
- 4d - enth. Hafer
- 7 - enth. Schalenfrüchte
- 7f - enth. Paranuss
- 9 - enth. Sellerie
- D - mit Geschmacksverstärker
- 4e - enth. Dinkel
- 7a - enth. Mandeln
- 7g - enth. Pistazie
- 10 - enth. Senf
- E - geschwefelt
- 4a - enth. Weizen
- 4f - enth. Kamut
- 7b - enth. Haselnuss
- 11 - enth. Sesam
- F - geschwärzt
- G - mit Phosphat
- H - mit Süßungsmittel
- J - gewachst



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.