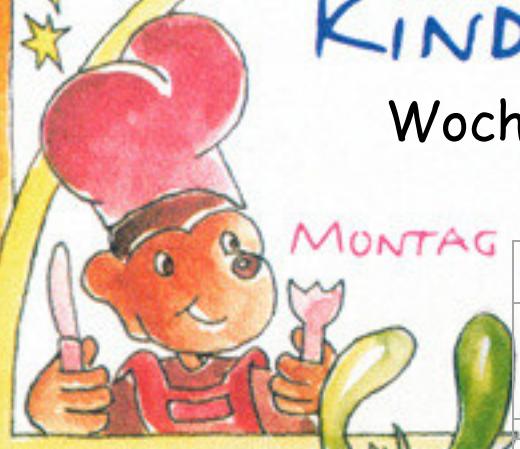


KRÜMELS KINDER KARTE

Woche 03 vom 12.01.-16.01.2026

Schule Mendelstraße



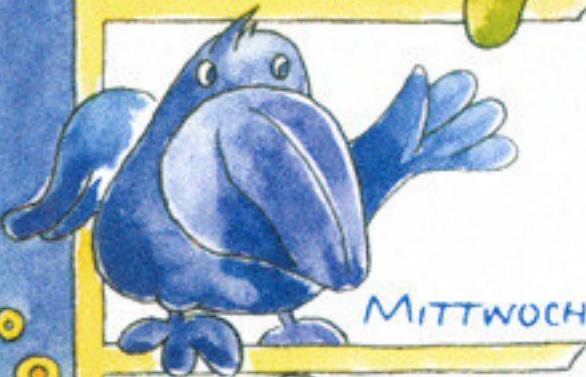
Menü	Extra-Menü für Vegetarier
2 Geflügelbratwürste "Nürnberger Art" ^{6,9,10,6} mit gestobten Möhren ^{4,4a,6,9} und Kartoffeln	Eieromelette ^{1,6} mit gestobten Möhren ^{4,4a,6,9} und Kartoffeln

Vanillepudding⁶
Salatbar mit Eisberg, Möhre, Mais*, Gurke und Kräuter-Dressing^{1,6,10}



Menü	Extra-Menü für Vegetarier
3 kleine Pfannkuchen ^{1,4,4a,6} mit kaltem Apfelmus ^c	---

Obst
Salatbar mit Chinakohl, Mais*, Radieschen, Möhre, und Curry-Dressing^{1,6,10}



Menü	Extra-Menü für Vegetarier
BIO -Spaghetti ^{4,4a} mit Rinderbolognaisse ^{4,4a}	BIO -Vollkornspaghetti ^{4,4a} mit Linsenbolognaisse ^{4,4a,9}

Bananenquark⁶
Salatbar mit Eichblattsalat, Radieschen, Rettich, Gurke und Joghurt-Dressing^{1,6,10}



Menü	Extra-Menü für Vegetarier
Makkaroniauflauf ^{4,4a,6,9} aus Bio-Makkaroni ^{4,4a} mit Käse ⁶ überbacken	---

Gurkenstick
Salatbar mit Endiviensalat, Möhre, Mais*, Paprika und American-Dressing^{1,6,10}



Menü	Extra-Menü für Vegetarier
4 Geflügel-hackbällchen ^{1,4,4a} mit Rahmsoße ^{4,4a,6,9} Brokkoli und Kartoffelpüree ⁶	4 vegane Soja-Hackbällchen ^{4,4a,10,12} (aus Weizenprotein) mit vegetarischer Rahmsoße ^{4,4a,6,9} Brokkoli und Kartoffelpüree ⁶

Obst
Salatbar mit Römersalat, Möhre, Cocktail-Tomaten, Gurke und American-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	A - mit Farbstoff	F - geschwärzt
2 - enth. Erdnüsse	6 - enth. Milch einschl.	7d - enth. Cashewnuss	8 - enth. Schwefeloxid/	8 - enth. Soja (gen-tech-frei)	B - mit Konservierungsstoff	G - mit Phosphat	
3 - enth. Fisch	4c - enth. Gerste	7e - enth. Pekannuss	Sulfite	13 - enth. Lupinen	C - mit Antioxidationsmittel	H - mit Süßungsmittel	
4 - enth. Gluten	4d - enth. Hafer	7f - enth. Paranuss	9 - enth. Sellerie	14 - enth. Weichtiere	D - mit Geschmacksverstärker	J - gewachst	
4a - enth. Weizen	4e - enth. Dinkel	7g - enth. Pistazie	10 - enth. Senf	11 - enth. Sesam	E - geschwefelt		
	4f - enth. Kamut	7b - enth. Haselnuss					



Die Menüs und Komponenten mit dem "BIO-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.