

KRÜMELS KINDER KARTE

Woche 03 vom 12.01.-16.01.2026

Schule Mendelstraße

MONTAG

Menü

Extra-Menü für Vegetarier


2 Geflügelbratwürste
"Nürnberger Art"^{6,9,10,6}

Eieromelette^{1,6}

mit gestobten Möhren^{4,4a,6,9}
und Kartoffeln

mit gestobten Möhren^{4,4a,6,9}
und Kartoffeln

Vanillepudding⁶

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

DIENSTAG


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

-Spaghetti^{4,4a}

-Vollkornspaghetti^{4,4a}

mit Rinderbolognaise^{4,4a}

mit Linsenbolognaise^{4,4a,9}

Bananenquark⁶

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

MITTWOCH


Menü

Extra-Menü für Vegetarier

Makkaroniauflauf^{4,4a,6,9} aus
Bio-Makkaroni^{4,4a}

mit Käse⁶ überbacken

Gurkenstick

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

DONNERSTAG

Menü

Extra-Menü für Vegetarier

4 Geflügel-
hackbällchen^{1,4,4a}

4 vegane Soja-
Hackbällchen^{4,4a,10,12}
(aus Weizenprotein)

mit Rahmsoße^{4,4a,6,9}
Brokkoli und Kartoffelpüree⁶

mit vegetarischer
Rahmsoße^{4,4a,6,9}
Brokkoli und Kartoffelpüree⁶

Obst

Salatbar mit Römersalat, Möhre, Cocktail-Tomaten, Gurke und American-Dressing^{1,6,9,10}

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 -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