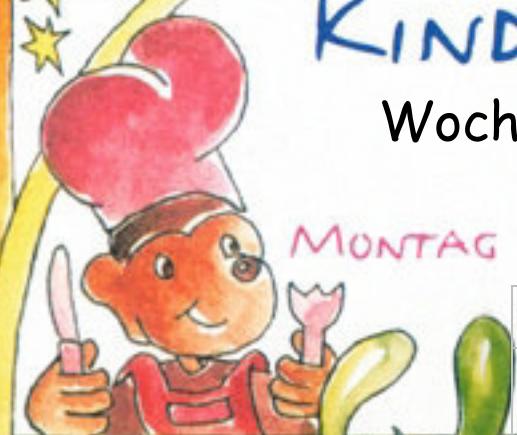


KRÜMELS KINDER KARTE

Woche 06 vom 02.02.-06.02.2026

Schule Mendelstraße



Menü	Extra-Menü für Vegetarier
(BIO) - Gabelspaghetti^{4, 4a} mit Tomatensoße ^{4, 4a, 6} und Käse ⁶ zum drüberstreuen	---

Menü	Extra-Menü für kein Fischesser
3 panierte Fischstäbchen^{3, 4, 4a} (MSC, Seelachs) mit Tomatenfrischkäsesoße ^{1, 4, 4a, 6, 9} und (BIO) -Reis*	2 Panierte Gemüsestäbchen^{1, 4, 4a, 6, 9} (aus Karotten, Brokkoli, Mais, Sellerie, Käse⁶) mit Tomatenfrischkäsesoße ^{1, 4, 4a, 6, 9} und (BIO) -Reis* Gurkensalat Salatbar mit Eisberg, Möhre, Paprika, Gurke und Minz-Dressing ^{1, 6, 10}

Menü	Extra-Menü für Vegetarier
4 Chicken Nuggets^{4, 4a, 9} mit „süß-saurem“ Dip ⁹ Mais und Kartoffelpüree ⁶	4 Valess Nuggets^{1, 4, 4a, 4d, 6} auf Milchbasis mit „süß-saurem“ Dip ⁹ Mais und Kartoffelpüree ⁶

Obst
 Salatbar mit Kopfsalat, Möhre, Rettich, Gurke und American-Dressing^{1, 6, 10}

Menü	Extra-Menü für Vegetarier
Rindergulasch^{4, 4a, 6, 9} mit Erbsen und (BIO) -Reis*	Soja-geschnetzeltes^{4, 4a, 6, 12} mit Bio-Soja* mit Erbsen und (BIO) -Reis* Pfirsichquark ⁶ Salatbar mit Eisberg, Kohlrabi, Tomate, (BIO) -Mais* und Joghurt-Dressing ^{1, 6, 10}

Menü	Extra-Menü für Vegetarier
Kleine Ofenkartoffeln Rustik mit Erbsen, Fingermöhren und Kräuterquark ⁶ (aus Petersilie und Schnittlauch)	---

Obst
 Salatbar mit Eisberg, Möhre, Radieschen, Gurke und Joghurt-Dressing^{1, 6, 10}

Unsere Zertifizierungsnummer: DE-SH-012-12009-B • Unsere ausgewiesenen Bio-Komponenten entsprechen der Verordnung nach Bio-AHVV zertifiziert durch DE-ÖKO-012

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 (Allergen 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 | 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/ | 13 - enth. Lupinen | B - mit Konservierungsstoff | G - mit Phosphat | |
| 3 - enth. Fisch | 4c - enth. Gerste | 7e - enth. Pekannuss | Sulfite | 14 - enth. Weichtiere | C - mit Antioxidationsmittel | H - mit Süßungsmittel | |
| 4 - enth. Gluten | 5c - enth. Laktose | 7f - enth. Paranuss | 9 - enth. Sellerie | E - geschwefelt | D - mit Geschmacksverstärker | J - gewachst | |
| 4a - enth. Weizen | 4d - enth. Hafer | 7g - enth. Pistazie | 10 - enth. Senf | | | | |
| | 4e - enth. Dinkel | 7a - enth. Mandeln | 11 - enth. Sesam | | | | |
| | 4f - enth. Kamut | 7b - enth. Haselnuss | | | | | |