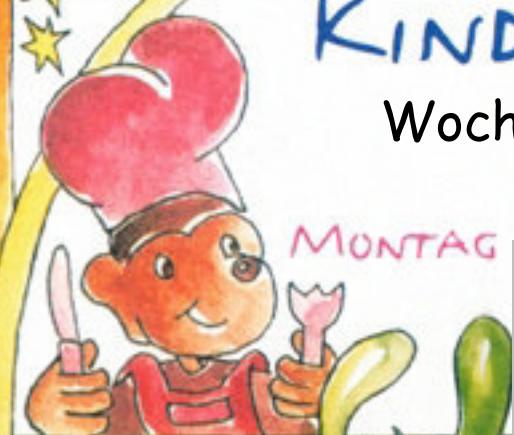


# KRÜMELS KINDER KARTE

Woche 07 vom 09.02.-13.02.2026

Schule Mendelstraße



Menü	Extra-Menü für Vegetarier
Paniertes Hähnchenschnitzel <sup>4,4a</sup> mit Geflügelsoße <sup>4,4a,6,9</sup> Mais und Kartoffeln	Crispy No Chicken-Schnitzel <sup>4,4a,4d,9,12</sup> (aus Pflanzenprotein)  mit vegetarischer Soße <sup>4,4a,6,9</sup> Mais und Kartoffeln

Menü	Extra-Menü für Vegetarier
Lasagne vom Rind <sup>4,4a,6,9</sup> „traditionell Italienisch“	Vegetarisches Frikassee aus Valess auf Milchbasis <sup>1,4,4a,4d,6,9</sup>  mit Erbsen und -Reis*

Menü	Extra-Menü für Vegetarier
Rinderfrikadelle <sup>1,4,4a,9,10</sup> mit Bratensoße <sup>4,4a,6,9</sup> Möhren und Spätzle <sup>1,4,4a</sup>	4 Vegane Hackbällchen <sup>4,4a,10</sup> (aus Weizenprotein)  mit vegetarischer Bratensoße <sup>4,4a,6,9,10</sup> Möhren und Spätzle <sup>1,4,4a</sup>

Menü	Extra-Menü für Vegetarier
Gegrillte Hähnchenkeule mit Bratensoße <sup>4,4a,6,9,10</sup> Bohnen und -Reis*	Karotten Rustikal mit Petersiliensoße <sup>4,4a,6,9</sup> und Kartoffeln

Menü	Extra-Menü für Vegetarier
Rindfleisch Cheeseburger <sup>10</sup> zum selber bauen Hamburgerbrötchen <sup>4,4a,11</sup> , Käse <sup>6</sup> , Ketchup und Gurkenscheiben <sup>10,H</sup>	„No Beef Cheeseburger“ zum selber bauen <sup>4,4a,4c,12,A,C</sup> (aus Pflanzenprotein)  Hamburgerbrötchen <sup>4,4a,11</sup> , Käse <sup>6</sup> , Ketchup und Gurkenscheiben <sup>10,H</sup>

Unsere Zertifizierungsnr.: 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 "DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen" und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert.



F - geschwärzt  
G - mit Phosphat  
H - mit Süßungsmittel  
J - gewachst

A - mit Farbstoff  
B - mit Konservierungstoff  
C - mit Antioxidationsmittel  
D - mit Geschmacksverstärker  
E - geschwefelt

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. Gerste  
4d - enth. Hafer  
4e - enth. Dinkel  
4f - enth. Kamut  
5 - enth. Krebstiere  
6 - enth. Milch einschl.  
7c - enth. Laktose  
7d - enth. Cashewnuss  
7e - enth. Pekannuss  
7f - enth. Paranuss  
7g - enth. Pistazie  
7h - enth. Macadamianuss  
8 - enth. Schwefeldioxid/  
Sulfite  
9 - enth. Sellerie  
10 - enth. Mandeln  
11 - enth. Haselnuss

12 - enth. Soja  
(gen-tech-frei)  
13 - enth. Lupinen  
14 - enth. Weichtiere

A - mit Farbstoff  
B - mit Konservierungstoff  
C - mit Antioxidationsmittel  
D - mit Geschmacksverstärker  
E - geschwefelt