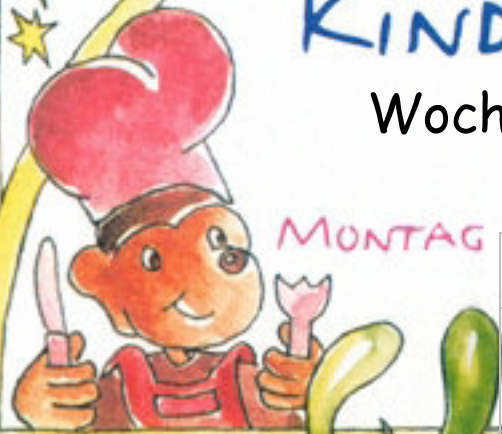


KRÜMELS KINDER KARTE

Woche 07 vom 09.02.-13.02.2026

Schule Mendelstraße

MONTAG



Menü	Extra-Menü für Vegetarier
Paniertes Hähnchenschnitzel^{4,4a}	Crispy No Chicken- Schnitzel^{4,4a,4d,9,12} (aus Pflanzenprotein)
mit Geflügelsoße ^{4,4a,6,9} Mais und Kartoffeln	mit vegetarischer Soße ^{4,4a,6,9} Mais und Kartoffeln
Vanillepudding ⁶	
Salatbar mit Eisberg, Möhre, Paprika, Gurke und American-Dressing ^{1,6,9,10}	

DIENSTAG



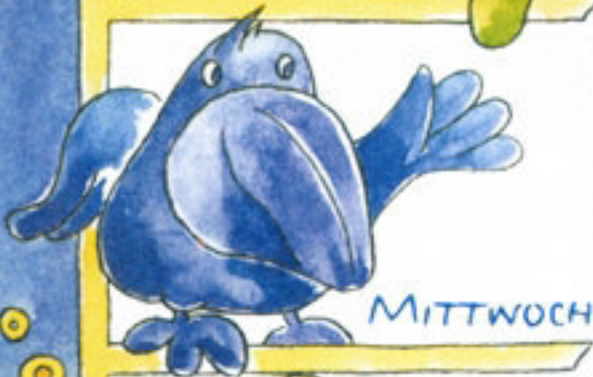
Menü	Extra-Menü für Vegetarier
Lasagne vom Rind^{4,4a,6,9}	Vegetarisches Frikassee aus Vales auf Milchbasis^{1,4,4a,4d,6,9}
„traditionell Italienisch“	mit Erbsen und -Reis*
Obst	
Salatbar mit Lollo Rosso, -Mais*, Gurke und Joghurt-Dressing ^{1,6,10}	

Menü

Extra-Menü für Vegetarier

Rinderfrikadelle^{1,4,4a,9,10}	4 Vegane Hackbällchen^{4,4a,10} (aus Weizenprotein)
mit Bratensoße ^{4,4a,6,9} Möhren und Spätzle ^{1,4,4a}	mit vegetarischer Bratensoße ^{4,4a,6,9,10} Möhren und Spätzle ^{1,4,4a}
Mandarinquark ⁶	
Salatbar mit Kopfsalat, Möhre, Rettich, Gurke und Kräuter-Dressing ^{1,6,10}	

MITTWOCH



Menü

Extra-Menü für Vegetarier

Gegrillte Hähnchenkeule	Karotten Rustikal
mit Bratensoße ^{4,4a,6,9,10} Bohnen und -Reis*	mit Petersiliensoße ^{4,4a,6,9} und Kartoffeln
Gurkenstick	
Salatbar mit Kohlrabi, Cocktail-Tomaten, -Mais* und Curry-Dressing ^{1,6,10}	

DONNERSTAG



Menü

Extra-Menü für Vegetarier

Rindfleisch Cheeseburger¹⁰ zum selber bauen	„No Beef Cheeseburger“ zum selber bauen^{4,4a,4c,12,A,C} (aus Pflanzenprotein)
Hamburgerbrötchen ^{4,4a,11} , Käse ⁶ , Ketchup und Gurkenscheiben ^{10,H}	Hamburgerbrötchen ^{4,4a,11} Käse ⁶ , Ketchup und Gurkenscheiben ^{10,H}
Quarkbällchen ^{1,4,4a,6}	
Salatbar mit Eisberg, Möhre, Radieschen, Gurke und Italian-Dressing ^{1,6,9,10}	

FREITAG



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 (Allergien und Unverträglichkeiten). Eine Nennung erfolgt, wenn die vorbeschriebenen 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