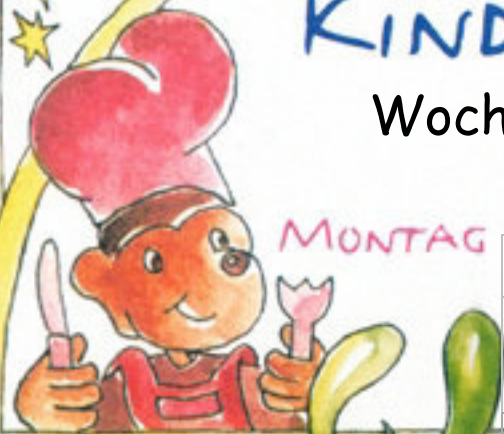


KRÜMELS KINDER KARTE

Woche 08 vom 16.02.-20.02.2026

Schule Mendelstraße

MONTAG



Menü

Extra-Menü für Vegetarier

-Gabelspaghetti* ^{4,4a}	---
mit Tomatensoße ^{4,4a,6} und Käse ⁶ zum drüberstreuen	
Vanillejoghurt ⁶	
Salatbar mit Eisberg, Möhre, Gurke, -Mais* und Joghurt-Dressing ^{1,6,10}	

DIENSTAG



Menü

Extra-Menü für Vegetarier

Eieromelette ^{1,6}	---
mit holländischer Soße ^{1,4,4a,6,9}	
Fingermöhren und -Reis*	
Obst	
Salatbar mit Chinakohl, Kohlrabi, -Mais*, Möhre und American-Dressing ^{1,6,9,10}	

Menü

Extra-Menü für Vegetarier

Hähnchensteak	Crispy No Chicken-schnitzel ^{4,4a,4d,9,12} (aus Pflanzenprotein)
mit Geflügelsoße ^{4,4a,6,9}	mit vegetarischer Rahmsoße ^{4,4a,6,9}
Bohnen und Kartoffeln	Bohnen und Kartoffeln
Kirschquark*	
Salatbar mit Eichblattsalat, Radieschen, Gurke, -Mais* und Joghurt-Dressing ^{1,6,10}	

MITTWOCH

Menü

Extra-Menü für Vegetarier

3 kleine Pfannkuchen ^{1,4,4a,6}	---
mit Apfelmus ^c	
Obst	
Salatbar mit Endiviasalat, Möhre, Paprika, Gurke und Curry-Dressing ^{1,6,10}	

DONNERSTAG



Menü

Extra-Menü für kein Fischesser

Panierten Lachsschnitte ^{3,4,4a,10} (Aquakultur)	Vegane Fischfrikadelle ^{4,4a,4b,10}
mit Kräuterquark ⁶ (aus Petersilie und Schnittlauch)	mit Kräuterquark ⁶ (aus Petersilie und Schnittlauch)
und -Reis*	und -Reis*
Paprikastick	
Salatbar mit Römersalat, -Mais*, Cocktail-Tomaten, Möhre und Joghurt-Dressing ^{1,6,10}	

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 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