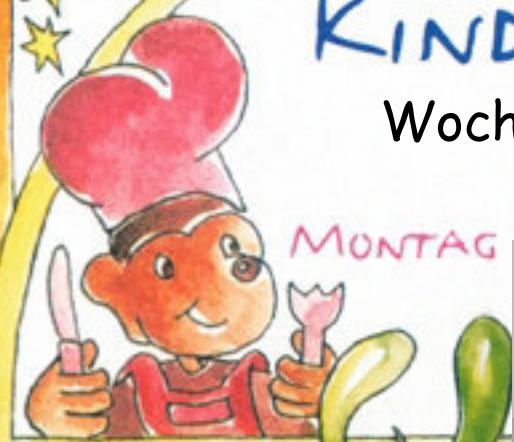


KRÜMELS KINDER KARTE

Woche 08 vom 16.02.-20.02.2026

Schule Mendelstraße



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

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

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

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

Menü	Extra-Menü für kein Fischesser
Panierten Lachsschnitte^{3,4,4a,10} (Aquakultur) mit Kräuterquark ⁶ (aus Petersilie und Schnittlauch) und BIO-Reis*	Vegane Fischfrikadelle^{4,4a,4b,10} mit Kräuterquark ⁶ (aus Petersilie und Schnittlauch) und BIO-Reis*
Paprikastick Salatbar mit Römersalat, BIO-Mais* , Cocktail-Tomaten, Möhre 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 Auflistung der Allergene bezieht sich auf die 14 Hauptauslöser allergischer Lebensmittelreaktionen (Allergien und Unverträglichkeiten). Eine Nennung erfolgt, wenn die vorbezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte 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. Schwefeldioxid/
(gen-techn-frei)
- B - mit Konservierungstoff
- G - mit Phosphat
- 3 - enth. Fisch
- 4c - enth. Gerste
- 7e - enth. Pekannuss
- Sulfite
- 13 - enth. Lupinen
- C - mit Antioxidationsmittel
- H - mit Süßungsmittel
- 4d - enth. Hafer
- 7 - enth. Schalenfrüchte
- 7f - enth. Paranuss
- 9 - enth. Sellerie
- 14 - enth. Weichtiere
- D - mit Geschmacksverstärker
- J - gewachst
- 4e - enth. Dinkel
- 7a - enth. Mandeln
- 7g - enth. Pistazie
- 10 - enth. Senf
- E - geschwefelt
- 4f - enth. Kamut
- 7b - enth. Haselnuss
- 11 - enth. Sesam

-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.

