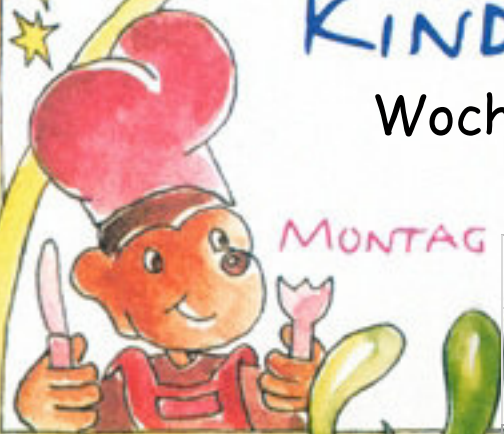


KRÜMELS KINDER KARTE

Woche 10 vom 02.03.-06.03.2026

Schule Mendelstraße

MONTAG



Menü	Extra-Menü für Vegetarier
Pierogi Ruski ^{1,4,4a,6} (Nudeltaschen mit einer Kartoffelquarkfüllung) ^{1,4,4a,6}	---
und Kräutersahne- soße ^{4,4a,6,9}	
Milchreis ⁶	
Salatbar mit Eisberg, Möhre, Gurke, -Mais* und Kräuter-Dressing ^{1,6,10}	

DIENSTAG



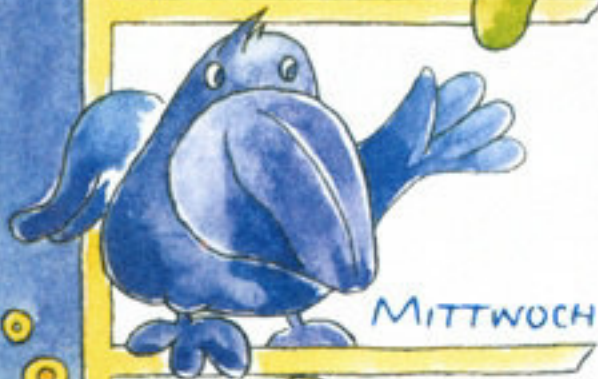
Menü	Extra-Menü für Vegetarier
3 kleine Pfannkuchen ^{1,4,4a,6}	---
mit Apfelmus ^c	
Obst	
Salatbar mit Chinakohl, Möhre, -Mais*, Rettich und Joghurt-Dressing ^{1,6,10}	

Menü

Extra-Menü für Vegetarier

-Makkaroni ^{*4,4a}	---
mit vegetarischer Soße ^{4,4a,6,9} „Carbonara Art“	
Obst	
Salatbar mit Endiviensalat, Karottenraspel, Paprika, Gurke und American-Dressing ^{1,6,9,10}	

MITTWOCH



Menü	Extra-Menü für Vegetarier
No Chicken-Patty ^{4,4a,4d,9,12} (aus Weizenprotein)	---
mit Tomatenfrisch- käsesoße ^{1,4,4a,6,9} Balkangemüse und Kartoffeln Rustik	
Obst	
Salatbar mit Endiviensalat, Karottenraspel, Paprika, Gurke und American-Dressing ^{1,6,9,10}	

DONNERSTAG



Menü	Extra-Menü für Vegetarier
Lange -Spaghetti ^{*4,4a}	---
mit Tomatensoße ^{4,4a,6}	
Gurkensalat	
Salatbar mit Eisberg, Möhre, Tomate 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