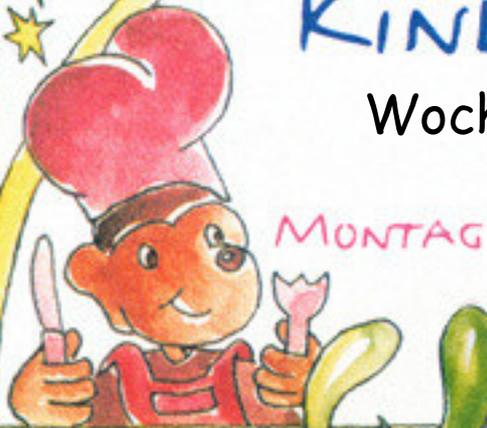


# KRÜMELS KINDER KARTE

Woche 27 vom 30.06.-04.07.2025

Schule Redder



MONTAG

Menü	Extra-Menü für Vegetarier
<b>Geflügelwiener<sup>B,C</sup></b>	<b>4 Mini Hackbällchen<sup>4,4a,10</sup></b> (aus Weizenprotein)
mit Rahmsoße <sup>4,4a,6,9</sup> Erbsen, Mais, Kartoffelpüree <sup>6</sup> und kleinen Ofenkartoffeln	mit milder Paprikasoße <sup>1,4,4a,6,9</sup> Erbsen, Balkangemüse, kleinen Ofenkartoffeln und Kartoffelpüree <sup>6</sup>
Vanillejoghurt <sup>6</sup>	
Salatbar bestückt mit roten und gelben Paprika, Möhren, Gurken, Tomaten, Mais, Zwiebeln und verschiedene Soßen <sup>1,6,10</sup>	

DIENSTAG



Menü	Extra-Menü für Vegetarier
<b>Eieromelette<sup>1,6</sup></b>	---
mit holländischer Soße <sup>1,4,4a,6,9</sup> Fingermöhren, Bohnen, Süßkartoffelgnocchi und -Reis*	
Obst	
Salatbar bestückt mit roten und gelben Paprika, Möhren, Gurken, Tomaten, Mais, Zwiebeln und verschiedene Soßen <sup>1,6,10</sup>	



MITTWOCH

Menü	Extra-Menü für Vegetarier
<b>Hähnchensteak</b>	<b>Milchschnitzel „natur“<sup>1,4,4a,6,12</sup></b>
mit Geflügelsoße <sup>4,4a,6,9</sup> Bohnen, Karotten, -Reis* und Kartoffeln	mit vegetarischer Rahmsoße <sup>4,4a,6,9</sup> Bohnen, Karotten, -Reis* und Kartoffeln
Kirschgquark <sup>6</sup>	
Salatbar bestückt mit roten und gelben Paprika, Möhren, Gurken, Tomaten, Mais, Zwiebeln und verschiedene Soßen <sup>1,6,10</sup>	



DONNERSTAG

Menü	Extra-Menü für Vegetarier
<b>3 kleine Pfannkuchen<sup>1,4,4a,6</sup></b>	---
mit Apfelmus <sup>C</sup> und Vanillesoße <sup>6</sup>	
Obst	
Salatbar bestückt mit roten und gelben Paprika, Möhren, Gurken, Tomaten, Mais, Zwiebeln und verschiedene Soßen <sup>1,6,10</sup>	



FREITAG

Menü	Extra-Menü für kein Fischesser
<b>Panierte Lachsschnitte<sup>3,4,4a,10</sup></b> (Aquakultur)	<b>Vegane Fischfrikadelle<sup>4,4a,4b,10</sup></b>
mit Kräuterquark <sup>6</sup> (aus Petersilie und Schnittlauch) -Reis* und Kartoffelpüree <sup>6</sup>	mit Kräuterquark <sup>6</sup> (aus Petersilie und Schnittlauch) -Reis* und Kartoffelpüree <sup>6</sup>
Paprikastick	
Salatbar bestückt mit roten und gelben Paprika, Möhren, Gurken, Tomaten, Mais, Zwiebeln und verschiedene Soßen <sup>1,6,10</sup>	

Unsere Zertifizierungsnummer: \*DE-SH-012-124. Alle Tofu- und Sojaprodukte sind ausschließlich Bio-Erzeugnisse.

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. Lupinene
- 14 - enth. Weichtiere

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

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