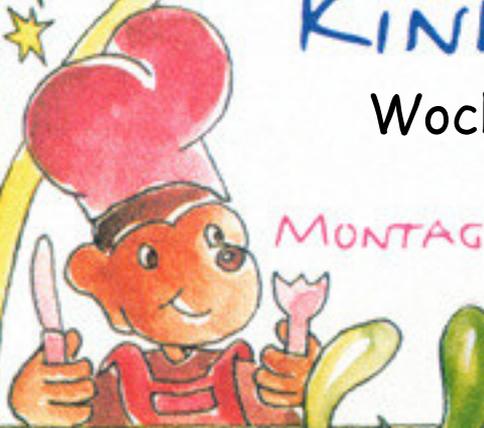


# KRÜMELS KINDER KARTE

Woche 29 vom 14.07.-18.07.2025

Schule Redder



MONTAG

Menü	Extra-Menü für Vegetarier
<b>Vegane Knusperfrikadelle<sup>4,4a</sup></b> (aus Weizenprotein)	---
mit vegetarischer Rahmsoße <sup>4,4a,6,9</sup> Erbsen, Blumenkohl, Kartoffelpüree <sup>6</sup> und Kartoffeln 	
Milchreis <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>Paniertes Milchschnitzel<sup>1,4,4a,4d,6,12</sup></b>	---
mit milder Paprika- frischkäsesoße <sup>1,4,4a,6,9</sup> Mais, Kohlrabi, Kartoffelpüree <sup>6</sup> und  -Gabelspaghetti <sup>*4,4a</sup>	
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
 -Rigatoni <sup>*4,4a</sup>	---
mit vegetarischer Carbonarasoße <sup>4,4a,6,9</sup>	
Erdbeerquark <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 Chicken Balls<sup>4,4a,4c,6</sup> mit Käsefüllung<sup>6</sup></b>	<b>No Chicken- Patty<sup>4,4a,4d,9,12</sup></b>
mit Tomatenfrisch- käsesoße <sup>1,4,4a,6,9</sup> , Balkangemüse, Mais, Spätzle <sup>1,4,4a</sup> und Kartoffeln Rustik	mit Tomatenfrisch- käsesoße <sup>1,4,4a,6,9</sup> , Balkangemüse, Mais, Spätzle <sup>1,4,4a</sup> und Kartoffeln Rustik
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 Vegetarier
<b>Lange -Spaghetti<sup>*4,4a</sup></b>	---
mit Tomatensoße <sup>4,4a,6</sup> und Käse zum drüberstreuen	
Gurkensalat 	
Salatbar bestückt mit roten und gelben Paprika, Möhren, Gurken, Tomaten, Mais, Zwiebeln und verschiedene Soßen <sup>1,6,10</sup> 	

Unsere Zertifizierungsnummer: \*DE-SH-012-12009-B\* \* Unsere ausgewiesenen Bio-Komponenten entsprechen der EG-Ökoverordnung, zertifiziert durch DE-ÖKO-012. 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