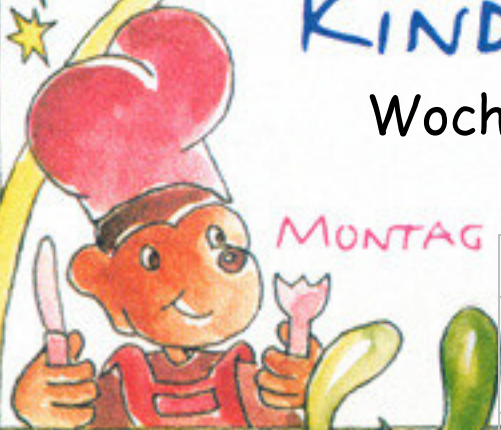


KRÜMELS KINDER KARTE

Woche 36 vom 01.09.-05.09.2025

Schule Redder

MONTAG



Menü

Extra-Menü für Vegetarier

- Gabelspaghetti* ^{4,4a}	---
mit Tomatensoße ^{4,4a,6} und Käse ⁶ zum drüberstreuen	
Erdbeerjoghurt ⁶	
Salatbar bestückt mit roten und gelben Paprika, Möhren, Gurken, Tomaten, Mais, Zwiebeln und verschiedene Soßen ^{1,6,10}	

DIENSTAG



Menü

Extra-Menü für kein
Fischesser

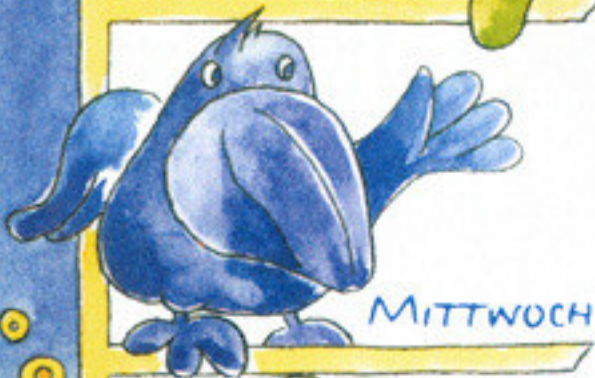
3 Fischstäbchen ^{3,4,4a} (MSC, Seelachs)	2 Panierte Gemüestäbchen ^{1,4,4a,6,9} (aus Karotten, Brokkoli, Mais, Sellerie, Käse ⁶)
mit Tomatenfrisch- käsesoße ^{1,4,4a,6,9} , Kartoffelpüree ⁶ und -Reis*	mit Tomatenfrisch- käsesoße ^{1,4,4a,6,9} , Kartoffelpüree ⁶ und -Reis*
Gurkensalat	
Salatbar bestückt mit roten und gelben Paprika, Möhren, Gurken, Tomaten, Mais, Zwiebeln und verschiedene Soßen ^{1,6,10}	

Menü

Extra-Menü für Vegetarier

4 Chicken Nuggets ^{4,4a,9}	4 Valess Nuggets ^{1,4,4a,4d,6} auf Milchbasis
mit „süß-saurem“ Dip ⁹ Mais, Röstkartoffeln und Kartoffelpüree ⁶	mit „süß-saurem“ Dip ⁹ Mais, Röstkartoffeln und Kartoffelpüree ⁶
Obst	
Salatbar bestückt mit roten und gelben Paprika, Möhren, Gurken, Tomaten, Mais, Zwiebeln und verschiedene Soßen ^{1,6,10}	

MITTWOCH



Menü

Extra-Menü für Vegetarier

3 American Pancakes ^{1,4,4a,6}	---
mit Kirschkompott und kaltem Apfelmus ^c	
Pfirsichquark ⁶	
Salatbar bestückt mit roten und gelben Paprika, Möhren, Gurken, Tomaten, Mais, Zwiebeln und verschiedene Soßen ^{1,6,10}	

DONNERSTAG



Menü

Extra-Menü für Vegetarier

Milchschnitzel ^{1,4,4a,6,12} „natur“	---
mit grüner Pesto- Sahnesoße ^{1,4,4a,6,9} (aus Sonnenblumenkernen, Basilikum und Grana Padano ^{1,6}) -Spaghetti* ^{4,4a} und -Vollkornspaghetti* ^{4,4a}	
Obst	

FREITAG



Unsere Zertifizierungsnummer ist DE-ÖKO-012. Alle Tofu- und Soja-Produkte 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 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/Sulfit
- 9 - enth. Sellerie
- 10 - enth. Senf
- 11 - enth. Sesam

- 12 - enth. Soja (gen-tech-frei)
- 13 - enth. Lupinen
- 14 - enth. Weichteiere

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

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