

KRÜMELS KINDER KARTE

Woche 38 vom 15.09.-19.09.2025

Schule Redder

MONTAG



Menü

Extra-Menü für Vegetarier

Geflügelwieners^{B,C}

4 Gemüse-Köttbullar¹ (aus Kartoffeln, Erbsen, Möhren, Paprika, Grünkohl)

mit Rahmsoße^{4,4a,6,9} Erbsen, Mais, Kartoffelpüree⁶ und Kartoffeln Rustik

mit milder Paprikasoße^{1,4,4a,6,9} Erbsen, Balkangemüse, Kartoffeln Rustik und Kartoffelpüree⁶



Vanillejoghurt⁶

Salatbar bestückt mit roten und gelben Paprika, Möhren, Gurken, Tomaten, Mais, Zwiebeln und verschiedene Soßen^{1,6,10}



DIENSTAG



Menü

Extra-Menü für Vegetarier



-Vollkornspiralen^{4,4a}



-Vollkornspiralen^{4,4a}

mit Rinderbolognaise^{4,4a}

mit veganer Bolognaise^{4,4a} (aus Erbsenprotein)



Obst

Salatbar bestückt mit roten und gelben Paprika, Möhren, Gurken, Tomaten, Mais, Zwiebeln und verschiedene Soßen^{1,6,10}



Menü

Extra-Menü für Vegetarier

Hähnchensteak

Crispy No Chicken-schnitzel^{4,4a,4d,9,12} (aus Pflanzenprotein)

mit Geflügelsoße^{4,4a,6,9}

mit vegetarischer Rahmsoße^{4,4a,6,9}

Bohnen, Karotten, -Reis^{*} und Kartoffeln

Bohnen, Karotten, -Reis^{*} und Kartoffeln

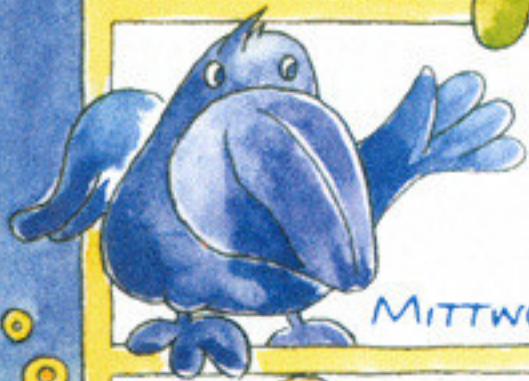


Kirschquark²

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 kleine Pfannkuchen^{1,4,4a,6}

mit Apfelmus^C und Vanillesoße⁶

Obst

Salatbar bestückt mit roten und gelben Paprika, Möhren, Gurken, Tomaten, Mais, Zwiebeln und verschiedene Soßen^{1,6,10}



DONNERSTAG



Menü

Extra-Menü für kein Fischesser

Panierte Lachsschnitte^{3,4,4a,10} (Aquakultur)

Vegane Fischfrikadelle^{4,4a,4b,10}

mit Kräuterquark⁶ (aus Petersilie und Schnittlauch) Kartoffelpüree⁶ und

mit Kräuterquark⁶ (aus Petersilie und Schnittlauch) Kartoffelpüree⁶ und

-Reis^{*}



-Reis^{*}

Paprikastick

Salatbar bestückt mit roten und gelben Paprika, Möhren, Gurken, Tomaten, Mais, Zwiebeln und verschiedene Soßen



FREITAG



Unsere Zertifizierungsnummer: *DE-SH-012-12909-B* Unsere ausgewählten 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 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 Zusatz 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