

KRÜMELS KINDER KARTE

Woche 43 vom 20.10.-24.10.2025

Schule Redder

MONTAG

Menü

Extra-Menü für Vegetarier

2 Geflügel
Cevapcici^{1,4,4a,9,10}

4 vegane Mini
Hackbällchen^{4,4a,10}
(aus Weizenprotein)

mit milder Paprikasoße^{1,4,4a,6,9}
Erbsen, Brokkoli, kleinen
Ofenkartoffeln und
Kartoffelpüree⁶

mit milder Paprikasoße^{1,4,4a,6,9}
Erbsen, Brokkoli, kleinen
Ofenkartoffeln und
Kartoffelpüree⁶

Schokopudding⁶

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

DIENSTAG

Menü

Extra-Menü für Vegetarier

Lunchpaket

Lunchpaket

Menü

Extra-Menü für Vegetarier

Hühnerfrikassee^{4,4a,6,9}

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

mit Möhren, Mais, rote Bete
Gnocchi und -Reis*

mit Bratensoße^{4,4a,6,9,10}
Möhren, Mais, rote Bete
Gnocchi und -Reis*

Kirschquark⁶

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

MITTWOCH

Menü

Extra-Menü für Vegetarier

Lunchpaket

Lunchpaket

DONNERSTAG

Menü

Extra-Menü für kein
Fischesser

Panierte
Seelachsschnitte^{3,4,4a}
(MSC, Seelachs)

Paniertes
Gemüseschnitzel^{1,4,4a,6,9} (aus
Karotten, Sellerie, Zwiebeln, Lauch,
Kartoffeln)

mit Erbsen-Fingermöhren,
Kartoffeln, Röstkartoffeln
und Kräuterquark⁶ (aus Petersilie
und Schnittlauch)

mit Erbsen-Fingermöhren,
Kartoffeln, Röstkartoffeln
und Kräuterquark⁶ (aus Petersilie
und Schnittlauch)

Paprikastick

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

FREITAG

Unsere Zertifizierungsnummer: *DE-SH-012-T2009-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 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