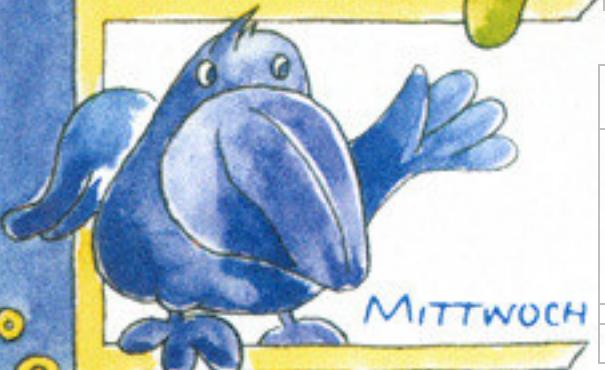
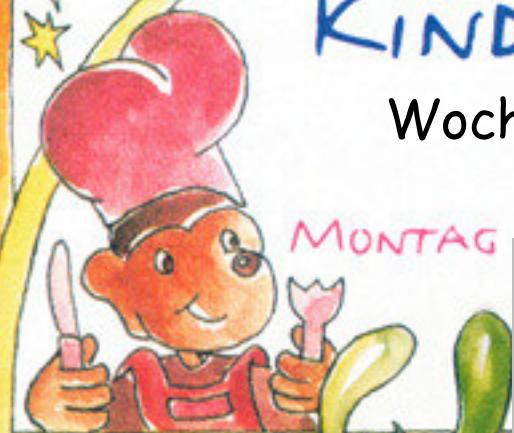


KRÜMELS KINDER KARTE

Woche 45 vom 03.11.-07.11.2025

Schule Redder



Menü

Extra-Menü für Vegetarier

Paniertes Milchschnitzel^{1,4,4a,4d,6,12}

mit karibischer Kokossoße^{1,4,4a,6,9}
Brezelbohnen, Mais,
BIO-Gabelspaghetti^{i*4,4a}
und Kartoffelpüree⁶

Mangojoghurt⁶
Salatbar bestückt mit roten und gelben Paprika, Möhren, Gurken, Tomaten, Mais, Zwiebeln und verschiedene Soßen^{1,6,10}

Menü

Extra-Menü für Vegetarier

Kleine Ofenkartoffeln
Rustik

mit Erbsen-Finger Möhren und Kräuterquark⁶ (aus Petersilie und Schnittlauch) und **BIO**-Reis*

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

Menü

Extra-Menü für Vegetarier

Gebratene Hähnchenbruststreifen

in grüner Pesto-Sahnesoße^{1,4,4a,6,9}
(aus Sonnenblumenkernen, Basilikum und Grana Padano^{1,6})
mit **BIO**-Makkaroni^{*4,4a} und **BIO**-Vollkornmakkaroni^{*4,4a}

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

Rindergulasch^{1,4a,6,9}

mit Karotten, Erbsen, **BIO**-Reis* und Spätzle^{1,4,4a}

Geschnetzeltes aus Bio-Soja^{*4,4a,6,12}

mit Karotten, Erbsen, **BIO**-Reis* und Spätzle^{1,4,4a}

Quark-Fruchtemüsl^{4,4d,6}

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

Menü

Extra-Menü für kein Fischesser

3 panierte Fischstäbchen^{3,4,4a}
(MSC, Seelachs)

mit Rahmspinat^{4,4a,6,9}, Süßkartoffelgnocchi und Kartoffeln

Eieromelette^{1,6}

mit Rahmspinat^{4,4a,6,9}, Süßkartoffelgnocchi und Kartoffeln

Obst

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

Unsere Zertifizierungsnr.: *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 Auflistung der Allergene bezieht sich auf die 14 Hauptauslöser allergischer Lebensmittelreaktionen (Allergien und Unverträglichkeiten). Eine Nennung erfolgt, wenn die vorbezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte 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 | 4b - enth. Roggen | 5 - enth. Krebstiere | 7c - enth. Walnuss | 7h - enth. Macadamianuss | 12 - enth. Soja |
| 2 - enth. Erdnüsse | 6 - enth. Milch einschl. | 7d - enth. Cashewnuss | 8 - enth. Schwefeldioxid/
(gen-tech-frei) | 13 - enth. Lupinen | A - mit Farbstoff |
| 3 - enth. Fisch | 4c - enth. Gerste | 7e - enth. Pekannuss | Sulfite | 14 - enth. Weichtiere | B - mit Konservierungsstoff |
| 4 - enth. Gluten | 4d - enth. Hafer | 7f - enth. Paranuss | 9 - enth. Sellerie | C - mit Antioxidationsmittel | |
| 4a - enth. Weizen | 4e - enth. Dinkel | 7g - enth. Pistazie | 10 - enth. Senf | D - mit Geschmacksverstärker | |
| | 4f - enth. Kamut | 7h - enth. Haselnuss | 11 - enth. Sesam | E - geschwefelt | |
| | | | | F - geschwärzt | |
| | | | | G - mit Phosphat | |
| | | | | H - mit Süßungsmittel | |
| | | | | J - gewachst | |



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.