

KRÜMELS KINDER KARTE

Woche 14 vom 30.03.-03.04.2026

Schule Redder

MONTAG



Menü Extra-Menü für Vegetarier

2 Geflügelbratwürste "Nürnberger Art" ^{6,9,10,6}	Eieromelette ^{1,6}
mit gestobten Möhren ^{4,4a,6,9} , Rahmspinat ^{4,4a,6,9} , Kartoffeln oder Schupfnudeln ^{1,4,4a}	mit gestobten Möhren ^{4,4a,6,9} , Rahmspinat ^{4,4a,6,9} , Kartoffeln oder Schupfnudeln ^{1,4,4a}
Vanillepudding ⁶	
Salatbar bestückt mit roten und gelben Paprika, Möhren, Gurken, Tomaten, Mais, Zwiebeln und verschiedene Soßen ^{1,6,10}	

DIENSTAG



Menü Extra-Menü für Vegetarier

3 kleine Pfannkuchen ^{1,4,4a,6}	---
mit kaltem Apfelmus ^c	
und Vanillesoße ⁶	
Obst	
Salatbar bestückt mit roten und gelben Paprika, Möhren, Gurken, Tomaten, Mais, Zwiebeln und verschiedene Soßen ^{1,6,10}	

Menü Extra-Menü für Vegetarier

2 Panierte Gemüsestäbchen ^{1,4,4a,6} (aus Karotten, Brokkoli, Mais, Sellerie ^c , Käse ^b)	---
mit cremiger Champignonsauce ^{4,4a,6,9} , Tomatensauce ^{4,4a,6} , Spätzle ^{1,4,4a} und Gnocchis ¹	
Bananenquark ⁶	
Salatbar bestückt mit roten und gelben Paprika, Möhren, Gurken, Tomaten, Mais, Zwiebeln und verschiedene Soßen ^{1,6,10}	

MITTWOCH



Menü Extra-Menü für Vegetarier

Makkaroniauflauf ^{4,4a,6,9} aus Bio-Makkaroni ^{*4,4a}	---
mit Käse ⁶ überbacken	
Gurkenstick	
Salatbar bestückt mit roten und gelben Paprika, Möhren, Gurken, Tomaten, Mais, Zwiebeln und verschiedene Soßen ^{1,6,10}	

DONNERSTAG



Menü Extra-Menü für Vegetarier

---	---

FREITAG



Unsere Zertifizierungsnummer: DE-SH-012-12009-B • Unsere ausgewiesenen Bio-Komponenten entsprechen der Verordnung nach Bio-AHVV zertifiziert durch DE-ÖKO-012

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. Lupinier
- 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