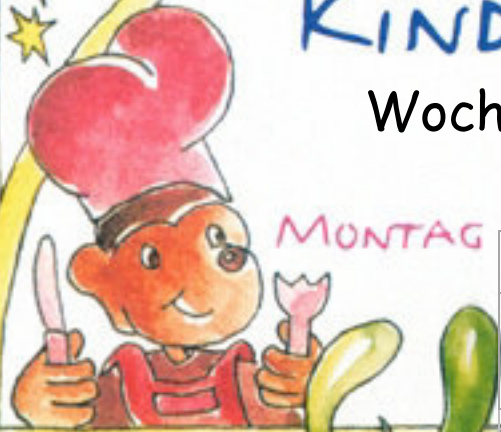


# KRÜMELS KINDER KARTE

Woche 22 vom 25.05.-29.05.2026

Schule Redder



MONTAG

Menü Extra-Menü für Vegetarier

---	---

DIENSTAG



Menü Extra-Menü für Vegetarier

<b>Kaiserschmarrn</b> <sup>1,4,4a,6</sup>	---
mit Apfelmus <sup>c</sup> und Vanillesoße <sup>6</sup>	
Obst	
Salatbar bestückt mit roten und gelben Paprika, Möhren, Gurken, Tomaten, Mais, Zwiebeln und verschiedene Soßen <sup>1,6,10</sup>	



MITTWOCH

Menü Extra-Menü für Vegetarier

<b>Rindfleisch-frikadelle</b> <sup>1,4,4a,9,10</sup>	<b>3 Sojabällchen</b> <sup>12</sup>
mit Paprikasoße <sup>1,4,4a,6,9</sup>	mit Tomatensoße <sup>4,4a,6</sup>
-Reis* und kleinen Ofenkartoffeln (Rustik)	Mais, Brokkoli,
	-Spiralnudeln <sup>*4,4a</sup> und
	-Vollkornspiralnudeln <sup>*4,4a</sup>
Mandarinquark <sup>6</sup>	
Salatbar bestückt mit roten und gelben Paprika, Möhren, Gurken, Tomaten, Mais, Zwiebeln und verschiedene Soßen <sup>1,6,10</sup>	



DONNERSTAG

Menü Extra-Menü für Vegetarier

<b>Rinder-geschnetzeltes</b> <sup>4,4a,6,9</sup>	<b>Sojageschnetzeltes aus BIO-Soja</b> <sup>*4,4a,6,12</sup>
mit Erbsen, mediterranem Pflanzengemüse <sup>9</sup> , Knopfnudeln <sup>1,4,4a,4e</sup> und -Reis*	mit Erbsen, mediterranem Pflanzengemüse <sup>9</sup> , Knopfnudeln <sup>1,4,4a,4e</sup> und -Reis*
Obst	
Salatbar bestückt mit roten und gelben Paprika, Möhren, Gurken, Tomaten, Mais, Zwiebeln und verschiedene Soßen <sup>1,6,10</sup>	



FREITAG

Menü Extra-Menü für Vegetarier

<b>Geflügelbratwurst</b> <sup>6,9</sup>	<b>Vegetarische Bratwurst</b> <sup>1,4,4a</sup>
mit Ketchupsoße <sup>9,10</sup> , Röstkartoffeln und Kartoffelpüree <sup>6</sup>	mit Ketchupsoße <sup>9,10</sup> , Röstkartoffeln und Kartoffelpüree <sup>6</sup>
Gurkensalat	
Salatbar bestückt mit roten und gelben Paprika, Möhren, Gurken, Tomaten, Mais, Zwiebeln und verschiedene Soßen <sup>1,6,10</sup>	

Unsere Zertifizierungsnummer: DE-SH-012-12009-B • Unsere ausgewiesenen Bio-Komponenten entsprechen der EG-Ökoverordnung, zertifiziert durch DE-ÖKO-012



Die Auflistung der Allergene bezieht sich auf die 14 Hauptauslöser allergischer Lebensmittelreaktionen (Allergien und Unverträglichkeiten). Eine Nennung erfolgt, wenn die vorbezichneten 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 Konservierungsmittel
- C - mit Antioxidationsmittel
- D - mit Geschmacksverstärker
- E - geschwefelt
- F - geschwärzt
- G - mit Phosphat
- H - mit Süßungsmittel
- J - gewachst