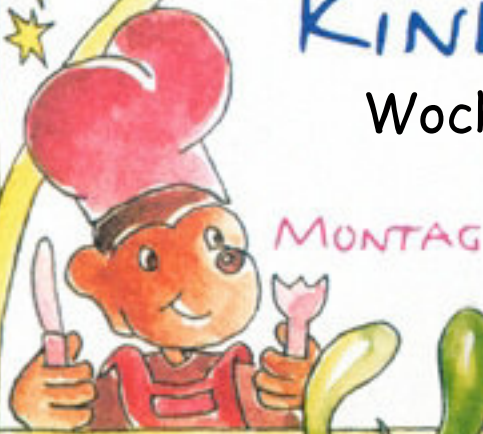


KRÜMELS KINDER KARTE

Woche 27 vom 29.06.-03.07.2026

Schule Redder



MONTAG

Menü	Extra-Menü für Vegetarier
4 Gemüse-Köttbullar¹ (aus Kartoffeln, Erbsen, Möhren, Paprika, Grünkohl)	---
mit milder Paprikasoße ^{1,4,4a,6,9} Balkangemüse, Kartoffelpüree ⁶ und kleinen Ofenkartoffeln Rustik	
Schokopudding ⁵	
Salatbar bestückt mit roten und gelben Paprika, Möhren, Gurken, Tomaten, Mais, Zwiebeln und verschiedene Soßen ^{1,6,10}	

DIENSTAG



Menü	Extra-Menü für Vegetarier
Hähnchenkebab	Pierogi Ruski^{1,4,4a,6} oder BIO-Farfall^e*^{4,4a}
mit Zwiebeln, Tzatziki ⁶ , Kartoffelspalten und BIO -Reis*	(Nudeltaschen mit Kartoffel- Quarkfüllung ^{1,4,4a,6}) mit roter Pesto- Sahnesoße ^{1,4,4a,6,9,10,C} (aus Sonnenblumenkernen, Tomaten und Grana Padano ^{1,6}) oder Kräutersahnesoße ^{4,4a,6,9}
Obst	
Salatbar bestückt mit roten und gelben Paprika, Möhren, Gurken, Tomaten, Mais, Zwiebeln und verschiedene Soßen ^{1,6,10}	



MITTWOCH

Menü	Extra-Menü für Vegetarier
Eieromelette^{1,6}	---
mit gestobten Möhren ^{4,4a,6,9} , Kartoffelpüree ⁶ und Röstkartoffeln	
Obst	
Salatbar bestückt mit roten und gelben Paprika, Möhren, Gurken, Tomaten, Mais, Zwiebeln und verschiedene Soßen ^{1,6,10}	



DONNERSTAG

Menü	Extra-Menü für Vegetarier
Kartoffelgratin^{1,4,4a,6,9}	---
mit Bechamelsoße ^{1,4,4a,6,9} und Käse ⁶ gebacken	
Erdbeerquark ⁶	
Salatbar bestückt mit roten und gelben Paprika, Möhren, Gurken, Tomaten, Mais, Zwiebeln und verschiedene Soßen ^{1,6,10}	



FREITAG

Menü	Extra-Menü für Vegetarier
Lasagne vom Rind^{4,4a,6,9}	Knusperfrikadelle^{4,4a} (aus Weizenprotein)
Traditionell mit Käse ⁶ überbacken	mit Schnittlauchsoße ^{4,4a,6,9} Mais, Brokkoli, Kartoffelpüree ⁶ und Kartoffeln
Salatbar bestückt mit roten und gelben Paprika, Möhren, Gurken, Tomaten, Mais, Zwiebeln und verschiedene Soßen ^{1,6,10}	

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