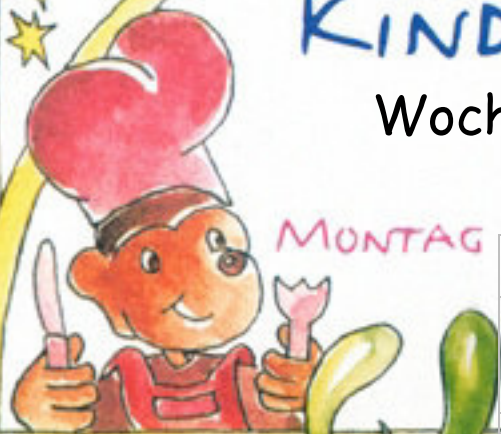


KRÜMELS KINDER KARTE

Woche 41 vom 05.10.-09.10.2026

Schule Redder

MONTAG



Menü

Extra-Menü für Vegetarier

-Gabelspaghetti* ^{4,4a}	---
mit Tomatensoße ^{4,4a,6} und Käse ⁶ zum drüberstreuen	
Vanillejoghurt 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

-Spiralnudel* ^{4,4a} oder -Vollkornspiralen* ^{4,4a}	-Spiralnudel* ^{4,4a} oder -Vollkornspiralen* ^{4,4a}
mit Rinderbolognese ^{4,4a}	mit veganer Bolognese ^{4,4a} (aus Erbsenprotein)
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 Geflügel-Cevapcici ^{1,4,4a,9,10}	2 Geflügel-Cevapcici ^{1,4,4a,9,10}
mit milder Paprikasoße ^{1,4,4a,6,9} , Erbsen, mediterranem Pfennegemüse ⁶ , Tomatenreis aus BIO-Reis* und Kartoffelpüree ⁶	mit milder Paprikasoße ^{1,4,4a,6,9} , Erbsen, mediterranem Pfennegemüse ⁶ , Tomatenreis aus BIO-Reis* und Kartoffelpüree ⁶
Kirschquark 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

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

DONNERSTAG



Menü

Extra-Menü für kein Fischesser

Panierte Fischfrikadelle ^{3,4,4a} (MSC, Seelachs)	Vegane Fischfrikadelle ^{4,4a,4b,10}
mit Kräuterquark ⁶ (aus Petersilie und Schnittlauch), Kartoffelpüree ⁶ und -Reis*	mit Kräuterquark ⁶ (aus Petersilie und Schnittlauch), Kartoffelpüree ⁶ und -Reis*
Paprikastick	
Salatbar bestückt mit roten und gelben Paprika, Möhren, Gurken, Tomaten, Mais, Zwiebeln und verschiedene Soßen ^{1,6,10}	

FREITAG

Unsere Zertifizierungsnummer: DE-SH-012-12009-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 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