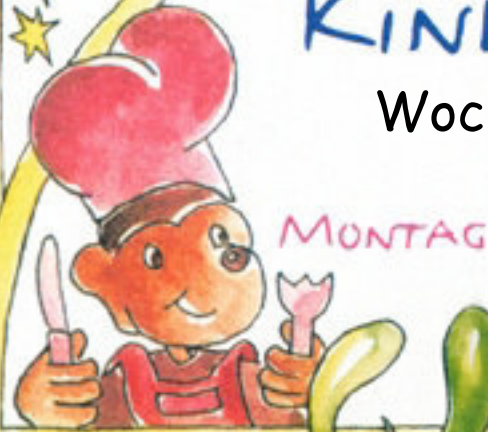


KRÜMELS KINDER KARTE

Woche 18 vom 27.04.-01.05.2026

Schule Mümmelmannsberg



MONTAG

Menü	Extra-Menü für Vegetarier
Bolognese ^{4,4a,9} aus roten Linsen, Karotten und Tomaten	---
mit - Vollkornspiralnudeln ^{*4,4a} oder Couscous ^{4,4a}	
	Vanillepudding ⁶
Salatbar mit Eisberg, Möhre, Paprika, Gurke und American-Dressing ^{1,6,9,10}	



DIENSTAG

Menü	Extra-Menü für Vegetarier
Hühnerfrikassee ^{4,4a,6,9}	Vegetarisches Frikassee aus Valess auf Milchbasis ^{1,4,4a,4d,6,9}
mit Erbsen, Karotten, -Reis [*] oder -Vollkornreis [*]	mit Erbsen, Karotten, -Reis [*] oder -Vollkornreis [*]
	Obst
Salatbar mit Lollo Rosso, -Mais [*] , Gurke und Joghurt-Dressing ^{1,6,10}	



MITTWOCH

Menü	Extra-Menü für Vegetarier
4 Kartoffelpuffer ^{1,4,4a,4d,9}	---
mit Apfelmus ^c oder Zimt/Zucker	
	Mandarinenquark ⁶
Salatbar mit Kopfsalat, Möhre, Rettich, Gurke und Kräuter-Dressing ^{1,6,10}	



DONNERSTAG

Menü	Extra-Menü für Vegetarier
Gegrillte Hähnchenkeule	Karotten Rustikal
mit Bratensoße ^{4,4a,6,9,10} , Bohnen, Karotten, Kartoffelpüree ⁶ und -Reis [*]	mit Petersiliensoße ^{4,4a,6,9} , Kartoffelpüree ⁶ und Kartoffeln
	Gurkenstick
Salatbar mit Kohlrabi, Cocktail-Tomaten, -Mais [*] und Curry-Dressing ^{1,6,10}	



FREITAG

Menü	Extra-Menü für Vegetarier
---	---

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