

KRÜMELS KINDER KARTE

Woche 41 vom 05.10.-09.10.2026

Schule Mümmelmannsberg



MONTAG

Menü

Extra-Menü für Vegetarier

Hähnchensteak

Crispy No Chicken-
schnitzel^{4,4a,4d,9,12}
(aus Pflanzenprotein)

mit Geflügelsoße^{4,4a,6,9},
Bohnen, Karotten, -Reis*
und Kartoffeln

mit vegetarischer
Rahmsoße^{4,4a,6,9}
Bohnen, Karotten, -Reis*
und Kartoffeln

Vanillejoghurt⁵

Salatbar mit Eisberg, Möhre, Gurke, -Mais* und Joghurt-Dressing^{1,6,10}

DIENTAG



Menü

Extra-Menü für Vegetarier

-Spiralnudeln*^{4,4a} oder
-Vollkornspiralen*^{4,4a}

-Spiralnudeln*^{4,4a} oder
-Vollkornspiralen*^{4,4a}

mit Rinder-
bolognaise^{4,4a}

mit veganer Bolognaise^{4,4a}
(aus Erbsenprotein)

Obst

Salatbar mit Chinakohl, Kohlrabi, -Mais*, Möhre und American-Dressing^{1,6,9,10}

Menü

Extra-Menü für Vegetarier

2 Geflügel-
Cevapcici^{1,4,4a,9,10}

4 Gemüse-Köttbullar¹ (aus
Kartoffeln, Erbsen, Möhren, Paprika,
Grünkohl)

mit milder Paprikasoße^{1,4,4a,6,9},
Erbsen, mediterranem
Pfannengemüse⁹, Tomatenreis
aus BIO-Reis* und
Kartoffelpüree⁶

mit milder Paprikasoße^{1,4,4a,6,9},
Erbsen, mediterranem
Pfannengemüse⁹, Tomatenreis
aus BIO-Reis* und
Kartoffelpüree⁶

Kirschquark⁸

Salatbar mit Eichblattsalat, Radieschen, Gurke, -Mais* und Joghurt-Dressing^{1,6,10}

MITTWOCH

Menü

Extra-Menü für Vegetarier

3 kleine Pfannkuchen^{1,4,4a,6}

mit Apfelmus^c
und Vanillesoße⁶

Obst

Salatbar mit Endiviensalat, Möhre, Paprika, Gurke und Curry-Dressing^{1,6,10}

DONNERSTAG



Menü

Extra-Menü für kein
Fischesser

Panierte Fischfrikadelle^{3,4,4a}
(MSC, Seelachs)

Vegane
Fischfrikadelle^{4,4a,4b,10}

mit Kräuterquark⁶
(aus Petersilie und Schnittlauch)
Kartoffelpüree⁶ und
-Reis*

mit Kräuterquark⁶
(aus Petersilie und Schnittlauch)
Kartoffelpüree⁶ und
-Reis*

Paprikastick

Salatbar mit Römersalat, -Mais*, Cocktail-Tomaten, Möhre und Joghurt-Dressing^{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